Development, culture and tourism from the PERIPHERIA

Desarrollo, cultura y turismo desde la

PERIPHERIA

HUARAZ - PERÚ - Nro. 13 Año 4

SEPTIEMBRE 2008

DISTRIBUCIÓN GRATUITA - FREE DISTRIBUTION

hatun ulloc e ichic ulloc • photographic encounters in vicos: perspectivas de ambos lados de la cámara • vichay
cuban chronicles • rinconcitos clásicos de huaraz • two myths that keep the world poor

Desarrollo, cultura y turismo desde la

PERIPHERIA

Un intelectual y escritor peruano del siglo XX, José María Arguedas, autor de <Los Ríos Profundos> y <Todas las Sangres>, argumentaba en sus ensayos que en un país tan diverso en culturas como el Perú, debían entablarse puentes de comunicación entre los diferentes grupos.

Esta idea no solamente es aplicable en Perú pasado y presente sino en todos los países de Latinoamérica y del mundo. Las sociedades modernas tienen componentes diversos, sociedades en donde existen “todas las sangres” y a veces divididas por “los ríos profundos”. Y entablar puentes de comunicación dinámicos es una actividad constante requerida por todas ellas, en dos palabras, diálogo intercultural.

A comienzos del 2004 nació la idea de crear una organización que a través del diseño, planeación e implementación de proyectos de arte y cultura para el desarrollo, generará flujos de información y comunicación entre diferentes esferas culturales ubicadas a distintas distancias físicas e intangibles. Entre la costa y la sierra, entre la sierra y la selva, entre lo urbano y lo rural, entre lo de élite y lo popular, entre lo convencional y lo marginal, entre lo nacional y lo foráneo.

La idea es hacer ‘vasos comunicantes’ a través de los proyectos que ejecuta… esta revista es un vaso comunicante.

Esta edición marca el fin de una etapa, más no el fin de la revista. ¡Saludos y éxitos!

A peruvian writer and intellectual from the past century, José María Arguedas, author of <Deep Rivers> and <All Bloods>, argued in his essays that in a country so culturally diverse like Peru, communication bridges should be established in between all the different groups.

This idea is not only applicable in past and present Peru but all over Latin America and the world. Modern societies all have different fragments, societies where “all bloods” exist and sometimes divided by “deep rivers”. And to establish communicational bridges is a constant activity required by all of them, in two words, cross-cultural dialogue.

In early 2004 the idea of creating an organization dedicated to the design, planning and management of art and culture projects for development was implemented. These projects were meant to create flows of information and communication between the different cultural spheres that were separated by physical and intangible distances. Between coast and sierra, Andes and Amazon, urban and rural, elite and popular, core and periphery, dominant and resistant, national and foreign.

The idea is to establish “communicatings vessels” through the projects it manages… this magazine is a communicating vessel.

This edition sets the end of a phase, but not the end of the magazine. Cheers and Best Wishes!



VASOS COMUNICANTES
PROYECTOS DE ARTE Y CULTURA PARA EL DESARROLLO

Jr. Andrés Ramón Mejía # 856, Soledad Baja
Huaraz – Perú • T.:51 (1) 997621001
vasos.comunicantes@gmail.com
www.peripheria.blogspot.com

Pre-prensa e Impresión Pre-press and Printing
Circulo Gráfico
Antequera # 475, San Isidro, Lima – Perú • T.: 51 (1) 221-5335
branco@ilustraconsultores.com

Septiembre 2008 - Nro 13 - Año 4
Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú Nº: 2005-2737

Foto Portada:
Marc Wolf liderando el largo de Compania Vertical/Hatun Ulloc
Marc Wolff leading the crux pitch of Compania Vertical/Hatun Ulloc
Foto: Alex Schmalz-Friedberger



Pablo, quien cuido nuestro campo debajo de los Ullocs, admira el Huascaran
Pablo, who took care of our camp below the Ullocs, admires Huascaran
Foto: Alex Schmalz-Friedberger

INTERCULTURALIDAD
CROSS-CULTURALITY {04}


Photographic Encounters in Vicos, Peru: Perspectives from both sides of the camera
Encuentros Fotográficos en Vicos, Peru: Perspectivas de ambos lados de la cámara
Rowenn B. Kalman

LA MONTAÑA
THE MOUNTAIN {08}


Ichic Ulloc
Alex Schmalz-Friedberger

LA MONTAÑA
THE MOUNTAIN {11}


Hatun Ulloc
Marc Wolff

AVENTURA
ADVENTURE {14}


Crónicas Cubanas
Cuban Chronicles
Marcello Cafiero

DESAROLLO
DEVELOPMENT {19}


Two myths that keep the world poor
Dos mitos que mantienen al mundo pobre
Vandana Shiva

LA ROCA
THE ROCK {22}


El Rico Vichay
Papakashki Produxiones

TURISMO
TOURISM {25}


Los Rinconcitos Clásicos de Huaraz
Sue Montesinos

Editor General / *General Editor*
Carlo Brescia

Diseño y Diagramación / *Design and Layout*
Ilustra Consultores

Colaboradores / *Contributors*
Rowenn B. Kalman, Alex Schmalz-Friedberger, Marc Wolff, Sue Montesinos Rafael, Linsey Balcazar Landivar, Marcello Cafiero, Vandana Shiva, Piero Quijano

Traducción / *Translation*
Carlo Brescia, Zoe P. Massey

Fotografía / *Photography*
Carlo Brescia, Rowenn B. Kalman, Sue Montesinos Rafael, Linsey Balcazar Landivar, Marcello Cafiero, Alex Schmalz-Friedberger, Michael Zettelmeyer, Hans-Martin Tröbs, Zoe P. Massey

Revisión / *Proofread*
Carlo Brescia, Melissa Vicich, Carrie Campbell

Agradecimientos / *Acknowledgements*
A Claudio F. de la Vega, Héctor Velásquez y a todos nuestros auspiciadores.

photographic encounters in vicos, peru: perspectives from both sides of the camera

encuentros fotográficos en vicos, perú: perspectivas de ambos lados de la cámara

By: Rowenn B. Kalman, MA



Many Vicosinos preferred to be photographed in a formal standing pose, RK

Photography is one way tourists interact with those they meet while traveling. In many cases around the world, tourist photography results in angry reactions from local people, leading to restrictions on camera use, and sometimes even violence. In less extreme cases, local people experience discomfort at the constant click of the shutter when tourists arrive in their hometown. Yet, taking photographs is often central to the tourist experience.

Vicos is a Quechua-speaking farming community of about 676 families situated in the Peruvian Andes on the edge of the Huascaran National Park. The history of this community includes several hundred years as a hacienda and an extensive development project run by Cornell University in the 1950s and 60s. The Cornell team helped the Vicosinos purchase their lands and end their tenancy as a hacienda, but also introduced pesticides and new farming techniques that many Vicosinos now view as a problem. This dynamic history does more than distinguish Vicos from neighboring communities.

In 2004, I conducted ethnographic research in Vicos focused on tourist photography in experiential tourism. Over the course of three months, I observed tourists, conducted 31 interviews with tourists and Vicosinos, and spent time in Vicos as a tourist myself. Experiential tourism provided a unique context for examining photographic interactions. Most experiential tourists stay in Vicos for several days, allowing them to get to know their host family. But only eight families in Vicos are members of the tourism association, and other Vicosinos have little direct interaction with these tourists in their day-to-day lives. To account for perspectives outside the host families, I also interviewed artisans, musicians, and neighbors.

The Tourist Experience

The tourists I interviewed were clients of Crooked Trails, a non-profit tour company that provides a modest but reliable market for the Vicosinos. These tourists sought an intercultural experience with Vicosinos and had received ample education intended to sensitize them. Briefings from Crooked Trails and The Mountain Institute prepared them to think carefully about the social impacts of their behavior. Crooked Trails emphasized that tourists should always ask permission before taking pictures, stating that "many of the Andean people believe that by taking their photograph, you are virtually stealing their soul." For this reason, at least one tourist did not bring a camera at all.

Upon arriving in Vicos, tourists quickly learned that their host families were very receptive to photography. Guests were never denied permission to take a picture and were frequently assertively directed to do so. At times, tourists felt the hosts' enthusiasm even exceeded their own stamina for taking pictures. Tourists connected the enthusiasm of Vicosinos to their requests for copies of the photographs.

Generally, these tourists did not mind being directed to take photographs, and appreciated their ample photo-opportunities. Tourists valued photographs as records of their trip that they would share with family and friends, and save as personal remembrances. Vicos is advertized as a way to experience Andean life, and photographing traditional clothes and activities was part of the appeal for tourists. One commented that an adorable child was "National Geographic perfect", revealing that her aesthetics draw on western media representations of developing countries. Visitors also valued candid shots, but found that the presence of the camera frequently prompted hosts to pose. Vicosinos pursued a different aesthetic than the tourists, often posing in formal standing positions, with somber expressions as opposed to cheerful ones.

Visual communication was another reason tourists enjoyed photography, especially those who did not speak Spanish. Cameras could break the ice with children, since most of them delighted in being photographed. Several tourists commented on the differing responses to digital versus film media, noting that the ability to see the picture immediately increased host families' enjoyment of the photographic process. Teaching photography skills to interested Vicosinos also provided a means of communication. In one household, a Vicosina woman had posed in numerous tourist photographs but had never taken a picture herself, so a tourist lent her a camera and showed her how to use it.

Because it was accepted by the Vicosinos hosts, some tourists doubted the Crooked Trails statement that photography was seen as "virtually stealing the soul". One young woman critiqued this explanation as a western desire to see other cultures as spiritually exotic, ignoring factors such as embarrassment about appearances or shyness about interacting with strangers.

The Host Family Experience

Of the 16 men and women who hosted and guided tourists in Vicos, all explained that they enjoyed tourist photography in any and all circumstances. However, they had not always felt this way. Some used to run from tourists and their cameras. They recalled their nervousness at the first tourist visit, but were now used to having foreigners in their homes and being photographed by them. Although most Vicosino hosts explained their change in attitude as a result of "becoming accustomed" to tourists, several other influential factors emerged during the course of the research.

Host families interpreted the tourist desire to take pictures as directly connected to their fascination with Vicos life. The Vicosinos observed that their guests photographed how they cooked, dressed, and farmed, and they expressed immense pride in these activities. Through photography, tourists confirmed the importance of Vicos livelihoods. Also, the photos allowed Vicosinos to have a visual record of their lives. Host family members repeatedly referred to the photographs they owned and hoped to receive as keepsakes (recuerdos). The photos helped them remember their past guests, and documented the faces of their grandparents and growth of their children. Several pointed out that their own parents were aging, and they wished to have images of them before they passed away. Hosts saved and treasured the images they received for all of these reasons.

Although they weren't certain about what tourists might do with their photos when they returned home, most believed they would use the photos in the same way they did: as keepsakes of their trips to Vicos, and to share with family and friends. In addition, quite a few believed that tourists would also sell them or use them in publications or projects. This was perceived as a form of voluntary advertising for their tourism project. As one host explained, "The associates want more publicity, because without publicity, the tourists don't come."

In Vicos experiential tourism, tourists relied on host families for food and guidance, and hosts shared intimate family spaces with their guests. This arrangement allowed tourists and families to become well acquainted and form temporary bonds.


Demonstrating how to grind aji, RK

In the families I observed, hosts used photography to illustrate this bond by dressing their visitors in typical Vicos clothing and directing photographs with each one. This "family" photograph symbolically brought tourists into Vicos social relationships. Temporary inclusion in a Vicos family contrasts starkly with trekkers who march anonymously through Vicos on their way to the National Park.

Experiences Of Other Vicosinos

In interviews with various Vicosinos (hosts, artisans, musicians, and neighbors), the majority acknowledged that negative reactions to photography and to the tourism project also exist in Vicos. However, not one person I interviewed identified as one of these people themselves; instead they referred to "some people" (alguna gente) or even to "bad people" (mala gente), without specifying anyone in particular.

The Vicosinos I interviewed described several reasons that people object to being photographed, for example embarrassment about their appearance, jealousy of the tourist project, or lack of acceptance towards tourists themselves. Negative reactions to tourist photography were potentially linked to negative reactions to tourism in general. Hosts admitted that at first, not everyone in Vicos had been in agreement with the tourism project or comfortable with tourists coming to their community. While interviewing neighbors, I discovered some had experienced confusion and fear during the construction of the guest houses. One thought that the gringos would live next door permanently and work in the mines.

According to interviews, many people in Vicos also believed tourists might sell or publish their pictures, and viewed this negatively. Because they thought tourists would make money off of their image, they demanded payment in exchange for being photographed. While not one person interviewed said they believed that photography could steal the soul, several affirmed that this belief does exist in Vicos, or had in the recent past. One neighbor said that although she had never been photographed by a tourist, she would agree to it only if she received a copy. Otherwise, it would take away her luck.

Outside the homestay situation, there was no bond like between hosts and guests. Photographic encounters between strangers followed a different pattern, in which Vicosinos frequently resisted being photographed or asked for payment, while tourists rarely provided copies.

Conclusion

The point of this case study is not to draw generalized conclusions, but instead to illustrate how the distinctiveness of the tourism in Vicos influences photographic interactions. The experiences of the tourists and Vicosinos I interviewed plainly illustrate the importance of context, for within host families, photography was encouraged, while outside of them, it brought unpredictable responses.

While unwanted photography can be an invasion of privacy in any cultural context, my research in Vicos suggests that the motives for resisting photography are complex and varied, and may include metaphysical, practical, and political concerns. What is clear is that photography is a powerful medium in Vicos, and elicits responses that are anything but passive.

La fotografía es una manera en la que los turistas interactúan con aquellos con los que se

encuentran cuando viajan. En muchos casos alrededor del mundo, la fotografía turística resulta en reacciones de fastidio por parte de la población local, derivando en restricciones en el uso de la cámara y, en algunos casos, hasta violencia. En casos menos extremos, la población local experimenta disgusto por el constante clic de las cámaras cuando los turistas llegan a su pueblo. Para mi investigación de Maestría en Antropología, elegí enfocarme en la práctica de la fotografía estudiando un proyecto turístico en Vicos, Perú.

Vicos es una comunicad quechua hablante formada por aproximadamente 676 familias ubicada en los Andes Peruanos al borde del Parque Nacional Huascarán. La historia de la comunidad incluye varios siglos en forma de hacienda y luego un programa de desarrollo dirigido por la Universidad de Cornell en los 50s y 60s. El equipo de Cornell ayudó a los vicosinos a comprar sus tierras y acabar con el gamonalismo de la hacienda, pero también introdujo pesticidas y prácticas de agricultura que muchos vicosinos ven ahora como un problema. Este dinamismo en su historia ha generado que Vicos se diferencie mucho de las otras comunidades alrededor.

En el 2004 llevé a cabo una investigación etnográfica en Vicos enfocada a la fotografía turística en un proyecto de turismo vivencial. A lo largo de tres meses, observé a los turistas, llevé a cabo 31 entrevistas con turistas y vicosinos, y pasé tiempo en Vicos como una turista también. El proyecto de turismo vivencial organizado aquí proporcionó un contexto único para examinar las interacciones en relación a la fotografía. La mayoría de turistas que vienen para este tipo de turismo se quedan en Vicos por varios días, de modo que conocen a la familia anfitriona desde cerca. Sin embargo, son solo 8 las familias que conforman la asociación turística y la mayor parte de los vicosinos tienen muy poca interacción con los turistas en su vida diaria. Para tomar en cuenta las perspectivas fuera de las familias anfitrionas, también entrevisté a artesanos, músicos y vecinos.

La Experiencia Turística

Los turistas que entrevisté eran clientes de Crooked Trails, una compañía sin fines de lucro que provee un modesto pero confiable mercado para los vicosinos. Estos turistas buscan una experiencia intercultural con los vicosinos y reciben una gran cantidad de información en forma previa. Material impreso provisto por Crooked Trails y el Instituto de Montaña los prepara para que reflexionen sobre los posibles impactos de su comportamiento. Crooked Trails advertía a los turistas que pidieran permiso antes de tomar fotografías, mencionando que "muchas personas andinas creen que al tomarles una fotografía, estarían virtualmente robándoles su alma". Por esta razón, al menos una persona no llevó su cámara a la comunidad.

Una vez en Vicos, los turistas aprendieron rápidamente que las familias anfitrionas eran muy receptivas a la fotografía. Nunca se les negó permiso a los invitados para tomar una foto y frecuentemente se les pedía que las tomasen. Por momentos, los turistas sentían que el entusiasmo de los anfitriones excedía sus propias ganas de tomar fotos. Los turistas relacionaron el entusiasmo de los vicosinos con la solicitud de copias de las mismas.


01


02

Por lo general, estos turistas no tenían ningún problema con lo anterior, y apreciaban el tener muchas oportunidades para tomar fotos. Los turistas valoraban las fotografías como un registro de su viaje que luego compartirían con su familia y amigos, y como recuerdos personales. Vicos es promocionado como una forma de experimentar la vida andina, y fotografiar los vestidos y las actividades tradicionales es parte del atractivo. Hubo un turista que comentó que un niño adorable era 'perfectamente National Geographic', revelando que sus valores estéticos venían de representaciones occidentales de los países en desarrollo. Los visitantes también valoraban las fotografías casuales pero hallaron que la presencia de la cámara con frecuencia generaba que sus anfitriones posaran. Los vicosinos perseguían una estética diferente que los turistas, casi siempre posando de pie formalmente, con expresiones sombrías antes que alegres.

Otra razón por la cual los turistas disfrutaban de la fotografía era la comunicación visual, especialmente con los que no hablan castellano, como los niños. Las cámaras pueden romper el hielo con estos últimos ya que la mayoría de ellos disfrutan ser fotografiados. Muchos turistas comentaron sobre las diferentes respuestas respecto a la fotografía digital versus la tradicional, haciendo hincapié en el hecho de que la posibilidad de ver la imagen inmediatamente deleitaba más a la familia anfitriona. El enseñar a tomar fotos a los vicosinos interesados también generaba una oportunidad para comunicarse. En un hogar, una mujer vicosina había posado en un sinnúmero de fotos pero ella misma nunca había tomado una, un turista le prestó una cámara y luego le enseñó a usarla.

Porque era aceptado por las familias anfitrionas, algunos turistas dudaban de la recomendación de Crooked Trails de pedir permiso para tomar fotos porque esta podía ser vista como "robarse el alma". Una mujer joven criticó esta explicación como un deseo occidental de ver a las otras culturas como espiritualmente exóticas, ignorando factores como vergüenza respecto a las apariencias o timidez de relacionarse con extraños.

La Experiencia De La Familia Anfitriona

De los 16 hombres y mujeres que recibían y guiaban a los turistas en Vicos, todos explicaron que disfrutaban de la fotografía turística en cualquier circunstancia. Sin embargo, no siempre había sido así. Anteriormente, algunos huían de las cámaras y los turistas. Recordaban su nerviosismo durante la primera visita turística, pero ahora estaban ya acostumbrados a los extranjeros viviendo en sus hogares y sus fotografías. Si bien la mayoría explicaba este cambio de actitud como un resultado de acostumbrarse a los turistas, otros factores influyentes emergieron durante esta investigación.

Las familias anfitrionas interpretaban el deseo de los turistas por tomar fotos como una fascinación por la vida en Vicos. Los vicosinos observaban que los

turistas fotografiaban como se vestían, cocinaban y trabajaban en el campo, y por eso expresaban un gran orgullo por todas estas actividades. A través de la fotografía, los turistas confirmaban la importancia del estilo de vida de los vicosinos. Adicionalmente, las fotos permitían a los vicosinos tener un registro visual de sus vidas. Los miembros de las familias se referían repetidamente a las fotografías que poseían y esperaban recibir como recuerdos. Las fotos los ayudaban a recordar a sus anteriores invitados, y documentaban el rostro de sus abuelos y el crecimiento de sus niños. Muchos observaron que sus padres estaban envejeciendo y deseaban tener fotografías antes de que murieran. Los anfitriones guardaban y atesoraban las imágenes que recibían por todas estas razones.


03

Pese a que no estaban seguros sobre que harían los turistas con las fotos que tomaban cuando regresaban a casa, la mayoría pensaba que usarían las fotos de la misma manera que ellos: como un recuerdo de sus viajes a Vicos, y para compartirlas con su familia y amigos. Algunos creían también que los turistas las usarían para venderlas o usarlas en publicaciones o proyectos. Esto era percibido como una forma de publicidad gratuita para promocionar su proyecto turístico. Un anfitrión explicó: “Los asociados quieren mayor publicidad, porque sin la publicidad, los turistas no vienen”.

Asimismo, en el turismo vivencial llevado a cabo en Vicos, los turistas dependían de sus anfitriones en alimentos y guía, y los anfitriones compartían un espacio familiar íntimo con sus invitados. Este arreglo permitía que los turistas y las familias se acercasen bastante y formasen lazos temporales. En las familias que observé, los anfitriones usaron la fotografía para ilustrar estas relaciones vistiendo a sus invitados con vestimentas típicas y luego tomándose fotos con ellos. Esta fotografía de ‘familia’ llevaba a los turistas a formar parte de las relaciones sociales en Vicos. La inclusión temporal en una familia en Vicos contrasta dramáticamente con la experiencia de los caminantes extranjeros que marchan anónimamente a través de Vicos hacia el Parque Nacional.

Las Experiencias Con Otros Vicosinos

Durante las entrevistas con varios vicosinos (anfitriones, artesanos, músicos y vecinos), la mayoría admitió que existen reacciones negativas respecto a la fotografía y al proyecto turístico en Vicos. Sin embargo, ni una sola persona que entrevisté se identificó como una de estas; se referían a estas personas como “alguna gente” o inclusive como “mala gente”, sin especificar a nadie en particular.

Los vicosinos a quienes entrevisté enumeraron varias razones por las cuales la gente objeta ser fotografiada. Por ejemplo, vergüenza sobre su apariencia, envidia respecto al proyecto turístico, o la no aceptación de los mismos turistas. Las reacciones negativas hacia la fotografía turística estaban ligadas directamente a las reacciones negativas al turismo en general. Las familias anfitrionas admitían que esto surgió desde el inicio, no todas las personas en Vicos habían estado de acuerdo con el proyecto turístico o con la idea de turistas viniendo a su comunidad. Al entrevistar a los vecinos, descubría que algunos habían experimentado algo de confusión y temor durante la construcción de las casas para los invitados. Hubo una persona que pensó que los gringos iban a vivir permanentemente ahí y trabajar para las minas.

De acuerdo a las entrevistas, mucha gente en Vicos también creía que los turistas iban a vender o publicar sus fotografías, y veían esto como negativo. Porque pensaban que los turistas iban a hacer dinero con su foto, por eso pedían dinero a manera de intercambio por dejarse tomar una fotografía. Si bien ninguna persona entrevistada creía que la fotografía podía robarles el alma, muchos afirmaron que esta creencia si existía en Vicos, o había existido en el pasado. Una vecina mencionó que nunca había sido fotografiada por un turista pero estaría de acuerdo con esto siempre y cuando le dieran una copia de a misma. Si no fuera así, le quitarían su buena suerte.

Fuera de las casas de los anfitriones, no existía ninguna relación similar a la que había entre los anfitriones y los invitados. Los encuentros fotográficos entre extraños seguía un patrón distinto, en donde los vicosinos frecuentemente se resistían a ser fotografiados o demandaban un pago, mientras que los turistas raramente dejaban copias.

Conclusion

El punto de este estudio no es brindar conclusiones generalizadas, pero en cambio ilustrar como lo particular del turismo en Vicos influencia las interacciones fotográficas. Las experiencias de los turistas y los vicosinos que entrevisté ilustran claramente la importancia del contexto, ya que dentro de las familias anfitrionas, la fotografía era promovida, mientras que fuera, podía ocasionar respuestas impredecibles.

No obstante la fotografía no solicitada puede ser una invasión de la privacidad en cualquier contexto cultural, mi investigación en Vicos sugiere que los motivos para resistirse a la fotografía son complejos y variados, y pueden incluir consideraciones metafísicas, prácticas y políticas. Lo que es claro es que la fotografía es un medio poderoso en Vicos, y genera respuestas que son todo excepto pasivas.

Foto 01 Pablo Tadeo and the Musicians, CB

Foto 02 Group Picture, CB

Foto 03 The author dressed as a Vicosina with a host family, RK

Rowenn B. Kalman
BA, MA in Anthropology
Michigan State University
kalmanr1@msu.edu

Community Based Responsible Travel Center and Handicrafts Store



*Gabino Uribe 646
Belen,
Huaraz*

*Www.yachaquiwayi.org
Telef.426538
Info@yachaquiwayi.org*

Centro de turismo responsable de Gestión Campesina y Tienda de Artesanias

ichic ulloc:

via “con ojeras debajo de ojos vidriosos”

Por Alex Schmalz-Friedberger

living a dream in the cordillera blanca
viviendo un sueño en la cordillera blanca

In 2001 I read an article about Silvo Karos and Bubu Boles ascent of Cruz del Sur on the Esfinge. I was instantly hooked, after climbing big walls in the European and the Yosemite Valley I was dreaming of doing just that in the higher ranges – climbing on immaculate rock, maybe a first ascent, together with a team of friends. And that article did not only describe the perfect rock, it described also other possibilties of rock climbing in the Cordillera Blanca and also of the usually perfect weather.

After six years, I found with Marc Wolff, Michael Zettelmeyer and Hans-Martin Tröbs the right people to live this dream: we planned to climb on Esfinge and look for possibiltities for new routes on big cliffs. During our preparation, we found several articles about other cliffs in the Cordillera Blanca, especially the story about the first ascent of “Karma de los Condores“ on Hatun Ulloc gave us the hint for new route possibilities in Quebrada Ishinca.

A two day trek into the Valley showed us the possibilities for new routes at the Ullocs and after climbing two routes on Esfinge we were ready to climb into the unknown.

We jammed four people, Pablo, our cook, food for seven days and all the climbing gear in two taxis and headed up the potholed road to Pashpa. Several bumps later, a lost bumper, a lot of fun with our trustful drivers Lucho and Carlos and a casual hike brought us to a flat spot with fresh water below the Ullocs, just a couple of meters after the ranger station.

At the day of our arrival Michael and I hiked to the base of Ichic Ulloc, searching the best way to the start of our intended route. For 300 Meters we had to grunt through dense Quenual forest and it was hard to find the right ledge system we can take to the left to reach the base of the eastern face. Especially the last meters on small vegetated ledges above a 100 meter drop were very exciting, but we found the best way and stocked our gear at the base of the pillar.

Hence the projected route leads through the east face of Ichic Ulloc, it only gets sun till around 1pm, so we took every morning a chilly early start, but the 300 meters ascent was always a perfect warm up.The first day saw us negotiating some loose blocks at the base of the pillar. From the ledge above the loose part a thin crack lead to a flaring corner. The pitch started with pretty tenuous climbing, but the crack in the corner system was completely vegetated, so I was forced to clean out every placement wit h hammer and nut tool, free climbing was not longer possible. Even aiding this section was very tenuous, a small roof with loose rock at the end of the pitch made up to some very awkward free climbing moves to the next belay. Bolting the anchors was quite strenous, the flint-hard granite made a one hour ordeal out of handdrilling an anchor.



Alex y Michael en la base de los Ullocs. Foto ASF

After the first two pitches we fixed back to the base and returned next day to get on the next vegetated crack, this time it was Michaels lead. It took him a full day to dig placements out of the crack, he encountered a big fall when a tree came out of the crack he was yanking on and after he had his experience with driving belay bolts into the granite I lowered him back to the belay, he was looking like coming fresh out of a coal mine.

Above his pitch the cracks vanished and only a slabby face with thin flaring cracks was visible, we had no idea if it would be possible to reach the summit through this route. From our camp at the base of the Ullocs it looked like that we can traverse from our highpoint to the right, to reach a deep chimney, maybe this might be the path to get to the top.

The next day saw us taking a rest day, cheering up Marc and Hans-Martin who were making very good progress on their line on Hatun Ulloc, where they found nicely structured face climbing, which made up for some pretty hard and not very well protected pitches - as on Ichic Ulloc the granite was bomb proof and you think twice before handdrilling.

The night before our summit push Michael felt sick. He didn't sleep, got pain in the stomach, in the early morning hours he even started to vomit. At sunrise he was looking like a ghost, with huge black rings under his eyes – but he decided to go for it. Walking up to Ichic Ulloc and jugging the fixed lines was an ordeal for Michael. From our high point I traversed to the right and crawled into the deep chimney. It was climbing like inside a refrigerator, negotiating some giant jammed blocks which made up for some interesting roof cracks and reached a ledge at the end of the chimney. I found a bolted belay station from the Mexican route "Lawak", which climbs some deep cracks on the west side of Ichic Ulloc.

The last pitch to the summit we shared with "Lawak", it brought us back into the sun and made Michael feeling much better, after shivering for hours in the chimney. From the top of Ichic Ulloc we yelled our joy down to our friends, which were looking for us and we could hear Pablo yelling "CUMMBRE,CUMBRE".

Yes, we´ve made it to the top of Ichic Ulloc, on a new route which combined interesting free climbing with spicey aid. Maybe one day we will return with a big brush to clean the cracks and free climb all pitches of our route CON OJERAS DEBAJO DE OJOS VIDRIOSOS – named after Michaels appearance on the day of the summit push.

En el 2001 leí un articulo sobre Silvo Karos y Bubu Boles escalando la vía Cruz del Sur en La Esfinge. Me enganché rápidamente, luego de escalar grandes paredes en los valles europeos y de Yosemite soñaba con hacer justamente eso en mayores alturas: escalar una roca inmaculada, tal vez un primer ascenso, junto a un grupo de amigos. Y ese artículo no solo describía la roca perfecta, también describía otras posibilidades de escalada en roca en la Cordillera Blanca y de las condiciones climáticas normalmente perfectas.

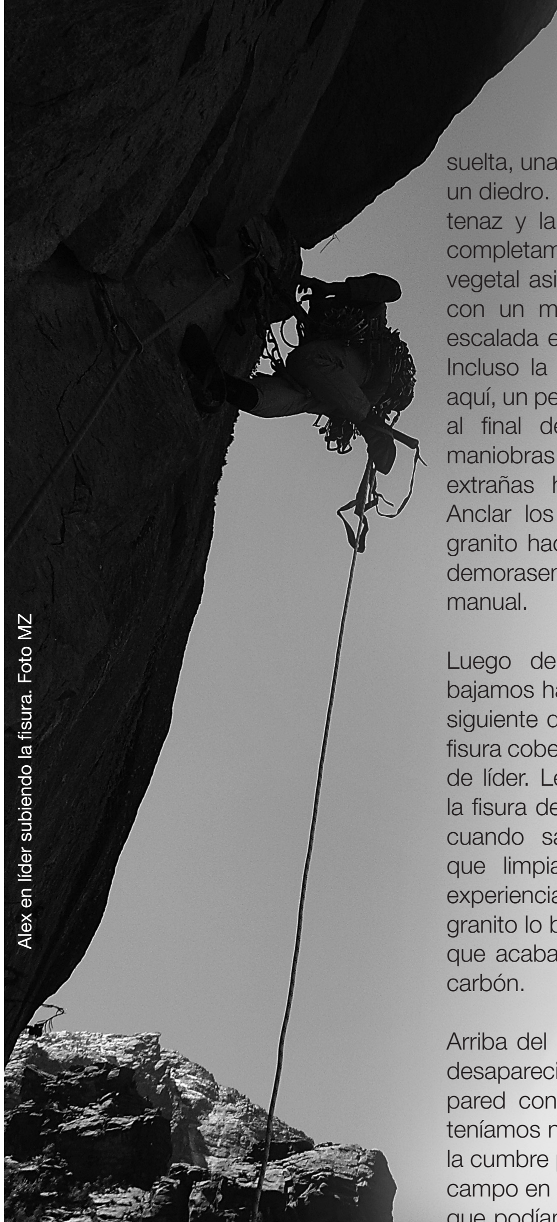
Luego de seis años, hallé en Marc Wolff, Michael Zettemeyer y Hans-Martin Tröbs a las personas correctas con las cuales vivir este sueño: juntos planeamos escalar la Esfinge y luego buscar posibles nuevas rutas en las grandes paredes. Durante nuestra preparación, encontramos varios artículos sobre otros destinos para escalar roca en la Cordillera Blanca, en particular la historia sobre el primer ascenso a 'Karma de los Condores' en Hatun Ulloc nos brindó una pista sobre nuevas posibilidades de vias en la Quebrada Ishinca.

Una caminata de dos días al interior de la quebrada nos mostró las potenciales vías en los Ullocs y luego de escalar dos vías en La Esfinge nos encontrábamos listos para escalar lo desconocido.

Nos juntamos los cuatro, Pablo (nuestro cocinero), comida para siete días y todo el equipo de escalada en dos taxis para luego marchar de Huaraz hacia Paltay y luego por la trocha carrozable hacia Pashpa. Luego de varios baches, la pérdida de un parachoque, mucha diversión con nuestros confiables Lucho y Carlos, y una caminata, nos hallamos en el claro con agua fresca debajo de los Ullocs, a pocos metros de la estación de guardaparques.

El día de nuestra llegada Michael y yo caminamos a la base del Ichic Ulloc, buscando el mejor punto de inicio para nuestra potencial ruta. Tuvimos que marchar lentamente a lo largo de 300 metros de espeso bosque de quenual, fue dificil encontrar el camino correcto a la izquierda para alcanzar la base de la cara este. Los ultimos metros del camino fueron especialmente difíciles ya que se hallaba sobre pequeñas repisas con mucha flora, pero muy entrenidos de todas maneras. Así, hallamos el mejor acceso y apilamos nuestro equipo en la base del farallón.


En la Cumbre de Ichic Ulloc


Alex en líder subiendo la fisura. Foto MZ

Luego, la ruta proyectada entonces iba por la cara este del Ichic Ulloc, solo recibe sol a partir de la 1pm de modo que cada mañana se iniciaba gélidamente, no obstante, la pared de 300 metros siempre era un buen calentamiento matutino. El primer día nos encontró negociando con unos bloques sueltos en la base del farallón. Desde la repisa arriba de la parte suelta, una fisura delgada se abre hacia un diedro. El primer largo fue realmente tenaz y la fisura en el diedro estaba completamente llena de cobertura vegetal asi que había que limpiar todo con un martillo y el sacanueces. La escalada en clásica ya no era posible. Incluso la escalada artificial era fuerte aquí, un pequeño techo con roca suelta al final del largo ocasionaron unas maniobras de escalada en libre muy extrañas hasta la siguiente reunión. Anclar los bolts fue duro, el criminal granito hacía que para un anclaje nos demorasemos una hora de perforación manual.

Luego de los dos primeros largos bajamos hasta el inicio y retornamos al siguiente día para alcanzar la siguiente fisura coberturada, esta vez Michael iba de líder. Le llevó un día entero limpiar la fisura de flora, tuvo una caída fuerte cuando salió un árbol de la grieta que limpiaba y luego que tuvo su experiencia de taladrar manualmente el granito lo bajé hasta la reunión, parecía que acababa de salir de una mina de carbón.

Arriba del largo de Michael, las fisuras desaparecieron y solo se podía ver una pared con lajas llenas de grietas, no teníamos ni idea si era posible alcanzar la cumbre por esta ruta. Desde nuestro campo en la base de los Ullocs parecía que podíamos hacer un traverso hacia el punto alto a la derecha, para alcanzar la chimenea, tal vez ese era el camino hacia la cumbre.

Al día siguiente nos tomamos un día de descanso, animando a Marc y Hans-Martin que iban haciendo un buen avance en su vía en Hatun Ulloc, escalaron en forma estructurada la pared que ofrecía largos dificiles pero sin necesidad de protección, en comparación con Ichic Ulloc en donde el granito era resistente a las bombas y te lo piensas dos veces antes de hacer una perforación manual.

La noche anterior al día de cerrar la cumbre Michael su puso mal. No durmió, tuvo dolores estomacales y en la madrugada incluso empezo a vomitar. Al amanecer parecía un fantasma, con ojeras negras debajo de sus ojos, pero igual estaba determinado a seguir escalando. El caminar hacia Ichic Ulloc y subir los primeros largos ya fijos fue duro para Michael. Desde nuestro punto más alto hice un traverso hacia la derecha y me arrastré por la profunda chimenea. Era como escalar dentro de una refrigeradora, negociando algunos bloques gigantes entrampados que hacían unos buenos e interesantes techos hasta alcanzar una repisa al final de la chimenea. Encontré una reunión con bolts de la ruta mexicana 'Lawak', que asciende por unas grietas profundas en la cara oeste de Ichic Ulloc.

El último largo a la cumbre fue compartido con 'Lawak', nos llevó de nuevo al sol e hizo que Michael se sintiera mucho mejor, luego de temblar por horas en la chimenea. Desde la cumbre del Ichic Ulloc le gritamos a nuestros amigos, que nos andaban buscando y pudimos escuchar a Pablo gritar "¡CUMBRE, CUMBRE!".

Si, llegamos a la cumbre de Ichic Ulloc, en una nueva ruta que combinaba libre con artificial. Tal vez algún día regresemos con una brocha para limpiar esas fisuras y escalar en libre todos los largos de nuestra 'CON OJERAS DEBAJO DE OJOS VIDRIOSOS', nombrada así por la cara que tenía Michael el día del último empujón a la cumbre.

CALIFORNIA CAFE
Primer for Climbers -
Mecca for Trekkers
huaraz
peru
Fresh Roasted Coffee
Games Specialty Teas
Music Great Breakfasts
Library Light Lunch
Magazines Bagels
Book Exchange
Ultimate Frisbee Fridays
Saturday Salsa Class
Jr. 28 de Julio 562
Huaraz - Perú
http://huaylas.com/
Plaza de Armas
Ave. Luzuriaga
28 de Julio
N
tibben@ocf.berkeley.edu

www.quechuaexplorer.com
Jr. José de Sucre
765 Of- 04. Huaraz
043 221445
943 786331
943 532803
Urb. Kennedy BF - 19.
Wanchaq - Cusco
084 984910123


quechua_explorer@hotmail.com

hatun ulloc:

vía "compañía vertical"

Por Marc Wolff

On June 13, Alexander Schmalz-Friedberger, Michael Zettelmeyer and I, all from Germany, set off for Peru's Cordillera Blanca to climb La Esfinge (5325m), and to scout for new route potential. Hans-Martin Troebs, whose climbing partners bailed on an attempt to climb a 6000-meter peak, soon joined our team.

Two sub-teams formed; Hans-Martin and I climbed Ruta Normal '85 (5.11c, 5.10c obl., 750m) on La Esfinge while Alexander and Michael stayed behind. Mountain sickness had forced Alexander to stay in camp, and after his second day of sickness he decided to return to our friend's luxurious lodging in Huaraz.

After a day of rest, Michael and I climbed Cruz del Sur (7a+, 800m, Bole-Karo, 2000) on the east face of La Esfinge with a planned bivy. We onsighted all but the crux section (Pitch 3) to arrive on the broad rock band above Pitch 10 where we prepared for a bivy above 5000 meters, lit by the full moon. Sadly, moderate winds became strong during the night.

The next morning we climbed a straight crack above the bivy ledge that brought us on track with Ruta Normal '85 again. Battered by the wind and cold, we decided not to abseil to find the correct continuation to Cruz del Sur. Instead we continued on the familiar exit pitches of Ruta Normal '85.

One week later, our team travelled from Paron Valley to Quebrada Ishinca, a valley in the middle of the range well known for its mountain trio—Nevado Urus (5495m), Nevado Ishinca (5530m) and Nevado Tocllaraju (6032m). On our acclimatization tour we already had scanned the Hatun Ulloc massif with binoculars. Setting up camp where Wayne Crill and Kevin Gallagher were camped when they established Karma de los Condores (5.11+, 400m), Hans-Martin and I decided to attempt a promising line on the middle of the east face of Hatun Ulloc, while Alexander and Michael concentrated on its right neighbor, Ishik Ulloc.

After four days of laboriously gardening in the overhanging cracks of the east face, Alexander and Michael arrived at the south summit. They called the route Con Ojeras Debajo de Ojos Vidriosos (5.10+ C2, 180m); it shares the final pitch with Lawak, a Mexican team's route from 2005 that starts on the west face and ends in the same chimney as Con Ojeras, between the two summits of Ishik Ulloc.

The next day, after five days of climbing, Hans-Martin and I made the summit of Hatun Ulloc. We climbed the middle of the east face on the peak's 4600-meter high pre-summit. Our new line, 'Compania Vertical' (7b, 6b obl., 200m), is gained via the first three pitches of Karma, to the rightmost of the vegetated rock band, where it traverses around the overhanging arete. It begins under a big roof that leads into an arete that skirts a deep chimney

Escalada Libre en via Compañía Vertical. Foto ASF

and leads onto the east face. The rest of the route works up steep and enjoyable black and orange granite on increasingly large flake features. We hand-placed all bolts on lead (four for protection, twelve for belays) and had to clean very little vegetation from the line for gear, a relief after hearing about Alexander and Michael's adventure.

Apart from its superb freeclimbing, the route now also serves as a perfect abseil piste for those who wish to climb Karma. The abseil piste ends in the gully under the east face, where one more rappel leads to the ground.

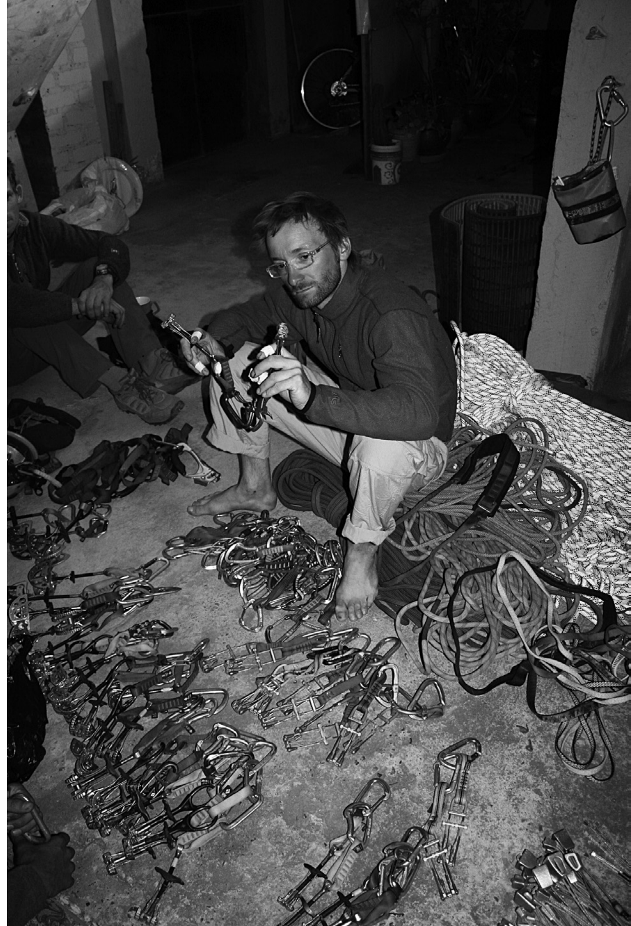
We would like to thank Claudio "Osi" Franzisko de la Vega of Compania Vertical for his unsurpassed help with logistics and beta, and the Biwakschachtel for sponsoring the trip.

El 13 de junio, Alexander Schmalz-Friedberger, Michael Zettelmeyer y yo, todos de Alemania, viajamos a la Cordillera Blanca en Perú para escalar La Esfinge (5325 m), y explorar una posible nueva ruta. Hans-Martin Troves, cuyos compañeros abandonaron un intento de escalada a un 6 mil por mal tiempo, se incorporó a nuestro equipo.

Formamos dos pequeñas expediciones: Hans-Martin y yo escalamos la Ruta Normal '85 (5.11c, 5.10c obl., 750m, Sevi/ Onofre) en La Esfinge mientras que Alex y Michael se quedarían atrás. El mal de altura había forzado a Alexander a quedarse en el campo base, y después de su segundo día de malestar decidió regresar al albergue de lujo de nuestro amigo Claudio en Huaraz.

Luego de un día de descanso, Michael y yo escalamos la Ruta Cruz del Sur (7a+, 800m, Bole-Karo, 2000) en la cara Este con un vivac planeado. Hicimos todo a vista a excepción de la crux (tercer largo) hasta llegar a la ancha banda rocosa sobre el décimo largo en donde armamos el vivac a 5000 metros de altura, alumbrados por la luna llena. Desdichadamente, los vientos moderados se convirtieron en fuertes durante la noche.

A la mañana siguiente escalamos la fisura recta sobre la repisa del vivac que nos llevó de vuelta a la Normal '85. Molidos por el viento y el frío, decidimos no hacer un rapel para encontrar la continuación correcta de Cruz del Sur. Continuamos en cambio con los conocidos largos de salida de la Ruta Normal 85'.





Armando el Campo Base debajo de los Ullocs


Marc y Hans-Martin debajo de los Ullocs. Foto ASF.

Una semana después, el equipo viajo de la Quebrada Parón a la Quebrada Ishinca, un valle en el centro de la Cordillera muy conocido por el trío de montañas: Urus (5495m), Ishinca (5530m) y Tocllaraju (6032m). Durante nuestra excursión de aclimatización habíamos examinado el macizo del Hatun Ulloa con binoculares. Armamos el campamento en donde Wayne Crill y Kevin Gallagher acamparon cuando establecieron 'Karma de los Condores' (5.11+, 400m) en el 2005. Hans-Martin y yo decidimos intentar una recta prometedora en la mitad de la cara este del Hatun Ulloc, mientras que Alexander y Michael se concentraron en el vecino a la derecha, el Ishic Ulloa.

Luego de 4 días de jardinería detallada e intensa en los extraplomos en la cara este, Alexander y Michael llegaron a la cumbre sur. Le pusieron el nombre de 'Con Ojeras debajo de Ojos Vidriosos' (5.10+ C2, 180m); comparte el mismo largo final que 'Lawak', una ruta de un equipo mexicano abierta el 2005 que se inicia en la cara oeste y termina en la misma chimenea que 'Con Ojeras', en medio de las dos cumbres de Ichic Ulloa.

Al día siguiente, luego de cinco días de escalada, Hans-Martin y yo cerramos la cumbre del Hatun Ulloc. Escalamos por la mitad de la pared este del macizo de 4600 metros. Nuestra nueva vía, 'Compañía Vertical' (7b, 6b obl., 200m), se logra a través de los primeros tres largos de Karma, hacia la banda con cobertura vegetal más hacia la derecha, desde donde luego hace un traverso alrededor de la arista desplomada. Se inicia debajo de un gran techo que lleva hacia la arista que faldea una profunda chimenea y te lleva hacia la cara este. El resto de la ruta va hacia arriba en forma inclinada y disfrutable en cada vez más largas lajas de granito naranja y negro. Instalamos todos los tornillos manualmente en primera (cuatro para protección, doce para rapeles) y luego limpiamos la escasa vegetación que encontramos en la línea para subir el equipo, un alivio luego de escuchar de la aventura de Alexander y Michael en Ichic Ulloa.

Aparte de una escalada en libre excelente, la ruta ahora sirve como una pista de rapel para aquellos que desean escalar 'Karma'. La pista de rapel termina en el paso debajo de la cara este, desde donde otro rapel te lleva al suelo.

Queremos agradecer a Claudio "Osi" Francisco de la Vega de Compañía Vertical por su inconmensurable ayuda para la logística y el beta, y a Biwakschachtel por auspiciar nuestro viaje.

www.compania-vertical.de

Fundo Vista Alegre
Marcara - Carhuaz
www.songroses.com
songroses
rosas del callejón de huaylas para el mundo

explorandes
PERU
Pioneers in Exploring the Andes
Climbing
Trekking
Cultural
Av. Centenario 489 - Huaraz
Telf. 043 421960 Fax 043 428071
Cel. 943-555029
www.explorandes.com / veronica@explorandes.com
APTAE apotur Fair Travel IATA site Sustainable Travel International Adventure Travel Trade Association MEMBER

ABOVE... & BEYOND
Skyline
ADVENTURE SCHOOL
Contact Us:
(43) 427097
(943) 919850
www.skyline-adventures.com
info@skyline-adventures.com
Professional Mountaineering Courses & Guided Adventures
Huaraz, Peru

cronicas cubanas

cuban chronicles



Texto y Fotos: Marcello Cafiero

Lo primero que me llamó la atención al llegar a Cuba fue que me arrestaron. Ya les contaré porque. Afortunadamente el lío no pasó a mayores, todos nos repusimos del susto (los militares y yo) y me soltaron un par de horas después de revisar mi equipaje con un jalón de orejas. Sin embargo, este incidente ya marcaría la pauta de los siguientes 30 días cubanos. Me sorprendería muchas veces en Cuba. No alcanzan las páginas que tengo disponibles para todas, sólo intentaré contar algunas. Puedo decir que la gente fue lo mejor de todo. La gente más generosa, imaginativa, musical y feliz del mundo, esta en Cuba.

Transporte. En La Habana viven, como si fuera ayer, los coches americanos de los 50s. Como en la película Grease, las hermosas y pesadas 'Máquinas' que así les llaman con afecto los cubanos - Chevrolets, Fords y enormes Cadillacs - atraviesan orgullosas y dominantes las anchas avenidas de El Vedado. El señorial barrio residencial al que me he mudado. Detrás de enormes árboles tropicales se yerguen las otrora mansiones de los ricos. Después de la revolución las grandes mansiones se dividieron entre la población necesitada y las diversas instituciones estatales. Con telas y maderas los enormes salones de baile se convirtieron en salas, cocinas, dormitorios. Ahora algunas se vuelven a transformar al ser vendidas a embajadas, empresas europeas y 'tiendas fula'. Las Máquinas no son vehículos de paseo, son colectivos. Cuestan un peso, cincuenta veces más caro que el pasaje en "camello". En los pueblos pequeños los caballos son los más confiables. Hay calesas para 2 o 3 pasajeros y hasta pequeños 'buses' propulsados por una yunta de equinos provistos de una gran bolsa debajo de sus posteriores para evitar que las calles se llenen de excremento. Notable.

En las zonas rurales la gente cría pollos y cerdos y, los que pueden, cultivan pequeños huertos o pescan en el mar para alimentar a la familia. Muchas veces esta prohibido vender estos productos. El pescador debe comerse su pesca. Conocí a una familia en Banes, en el extremo oriental de la isla. Tenían un par de hectáreas pero no se atrevían a cultivar más que algunos frutales y yuca. En la noche yo estaba sentado en el baño cuando oí un ruido extraño detrás de la cortina de la ducha. La aparté lentamente y me sorprendí mucho, por enésima vez en Cuba, al descubrir un enorme 'puelco' bien acomodado en la tina. Nos saludamos con amabilidad y cerré la cortina otra vez. Pocos días después me tocó viajar sentado encima de un cerdo, vivo, a bordo del transporte interprovincial más efectivo: tirando dedo, o más bien "haciendo botella" como dicen los cubanos por el gesto de usar el pulgar como bebiendo de una botella invisible. Media docena de campesinos y yo abordamos corriendo este camión con destino a Santiago de Cuba. La noche anterior había salido de la costa norte, de Antigua, un pueblito pesquero sin un solo carro y sólo un bar sin luz frente al mar. Subí a un viejísimo tren en la noche de Navidad y a medio camino de Santiago el tren se malogró y una señora, su hijo y yo echamos a andar entre los cañaverales y los gallos del amanecer hasta la carretera, donde otra docena de campesinos también esperaba un aventón. Este camión tenía solo un metro de espacio libre al fondo de la tolva y ahí terminé yo. Sentado sobre un chancho atado de patas. Cuando el dueño llegó a su destino, salto del camión y nos gritó:
- ¡Pásenme el puelco! -yo no sabía de dónde agarrarlo y el otro tipo me dijo:
- Tómalo de las guatacas…
- ¡¿No serán los huevos, no?! -pregunté yo azorado mientras el cerdo en cuestión se desgañitaba a gritos.
- ¡Las orejas tonto, levántalo de las orejas! -y todos en el camión rieron conmigo.

La comida es un problema en Cuba. Puede ser muy difícil conseguirla. En la panadería cerca de casa vendían sándwich de mayonesa, sándwich de manteca, y como gran delicia las ubicuas croquetas vegetarianas o cárnicas, fabricadas por el estado, que sabían exactamente igual y nadie sabía de que estaban hechas.

El siguiente diálogo de sordos se desarrolló en un restaurante de carretera,
YO: Hola, ¿qué tiene de comer por favor?
MOZO: Hay ron y hay tabaco.
YO: Ya, ¿y de comer?
MOZO: Chico, tengo tabaco y tengo ron.
YO: Si, ya entendí. Pero yo sólo quiero comer, cualquier cosa… ¿pan? ¿galletas?
MOZO (enardecido): ¡Que coño parte no entendiste chico! ¡Hay ron y hay tabaco y ya!
YO (actuando apenado, en voz muy baja): ¿Y de comer….?
La respuesta del aludido no es publicable en una revista de nivel como ésta.

El tren se había malogrado en un lugar llamado Alto Cedro. La caminata nocturna por los cañaverales nos llevó hasta Marcané y después por Cueto, donde nació Fidel, y finalmente Mayarí. Este dato causó la risa de mis amigos en Santiago cuando les narré mis avatares por la isla. ¡El Chan Chan!, me gritaron, la canción de Compay.

Tal parece que sin querer queriendo andando anduve la letra de una canción famosa de Compay Segundo.

En La Habana un niño de 7 años llegó corriendo al cole y contó a sus amigos:
- ¡Anoche mi papá trajo a casa un muslo de pollo tan grande que no cabe en la heladera!
Y nadie le creyó. Los otros niños se mofaron y le contaron a la maestra, que, para desdicha del niño bocón había oído la noticia en la radio: "Roban avestruz de Zoológico en La Habana". Y el papá del niño dio con sus huesos en la cárcel. ¡Cosa más grande ´e la vida chico!

Las colas. Una imagen habitual en las sociedades comunistas eran las colas. Las largas filas en la calle de gente esperando conseguir pan, o zapatos o licor. Tengo en la memoria esas fotos en la Unión Soviética con las largas colas grises sobre la nieve y los muros sucios. Los cubanos inventaron una manera de pararse en fila sin estar en ella. Y me tomaría las 4 semanas de estadía el descifrarla. Ya inclusive me había desanimado de una de las mejores opciones de comida barata en La Habana: las pizzas caseras. El problema para mí es que cada vez que iba a comprarme una pizza, yo me acercaba a la ventana, pedía una con cebollas y de inmediato todo el mundo murmuraba y el pizzero me daba la espalda. Creí que estaba prohibido venderle a extranjeros, o que las cebollas eran reaccionarias, y varias veces intente engañarlos fingiendo un buen acento cubano:
- ¡Chico, dame una con cebolla!
Pero ni modo. Todos me miraban feo. Me echaban cada vez. Hasta que aprendí el secreto mejor guardado en Cuba. Es este: al aproximarse a las pizzas, o al paradero, o al cine, uno debe gritar "¡último!" y luego observar a la gente que parece estar no haciendo nada bajo la sombra de un árbol. Uno de ellos responderá "¡YO!" y esa será entonces la única persona que nos importa porque es la última que llegó antes que nosotros a la cola. Al rato otro llegará y gritará "¡último!" y nosotros responderemos "¡yo!" para que él sepa a quien observar. De esta manera los cubanos esperan su turno a la sombra de los árboles o jugando dominó. Chévere, ¿no?

El ron. Después del tabaco, lo que más hay en la isla es ron. Muy bueno por cierto. **Lo que era un largo viaje en tren desde La Habana hasta no me acuerdo donde, se convirtió de pronto en una agradable reunión de amigos cuando vuestro servidor produjo una botella de ron desde el fondo de la mochila.** Lo mismo sucedió durante una sesión de grabación, llevada a cabo el mismo día de mi santo entre concierto y concierto del Festival de Latín Jazz de La Habana. Y que, a raíz de mi irrupción y después de varias rondas, se puso tan bueno el recital que luego me grabaron un tema con un 'japiverde' en versión rumbera que aún conservo y que creo se editó en España y fue un hit.

El día anterior, día de mi cumpleaños, me había ido a cortar el pelo. Hacía mucho calor en las anchas y caribeñas calles de El Vedado y caminé casi una hora antes de encontrar una vieja barbería. Tres hombres muy viejos reían vestidos de blanco en la puerta. Apenas entré, me empujaron un vaso largo lleno de ron puro para pasar el calor. Yo recordé un chiste que mi viejo me contaba de niño. Me senté en el sillón y sonriendo le dije al tío:
- ¡Córtame el pelo chico!
- Muy bien, ¿cómo quieres que te lo corte?
- Ya te lo dije chico.
- No chico, no me has dicho nada.
- Pero si se lo estoy diciendo: ¡Córtame el pelo chico!
- Si se lo corto, ¿pero como lo quieres?
- Te he dicho que me cortes el pelo chico, chico.
- Coño chico, te lo corto como salga entonces.
- Yo sólo quiero que me cortes el pelo chico.
Hubiéramos seguido por horas, pero no aguanté la risa y le conté el chiste al viejo.
- ¿Tu sabes porque todos los cubanos tienen el pelo corto?... Porque cuando van al peluquero le dicen: "Córtame el pelo chico". Y se lo cortan, chico.

First thing that drew my attention when I arrived to Cuba was that I got





arrested; later I'll tell you what happened. Fortunately this issue didn't get too serious, we all recovered from the frightening moment (both military men and me) and after a couple of hours they let me go with just a slap on the wrist after checking my baggage. However, this incident would leave a guideline for the following 30 Cuban days. I would be several times amazed in Cuba, but I don't have enough pages to describe all of them. I can say people were the best of the entire trip. The most generous, imaginative, musical and happy people of the world are in Cuba.

Transportation. La Havana has, as in old times, American cars from the 50´s. Like in the film Grease, the most beautiful and heavy "machines", caring name given to them by Cubans; Chevrolets, Fords and massive Cadillacs- go proud and dominant through the wide avenues of El Vedado. The noble neighborhood where I have moved in. The former



rich people mansions rise behind huge tropical trees. After the revolution these mansions where split among the most needed and diverse state institutions. With some fabric and wooden planks, the immense dance halls were turned into sitting rooms, kitchens and bedrooms. Nowadays, some are being transformed once again as they have been sold to embassies, European companies and "fula stores" [posh shops]. The "Machines"are not leisure rides, they are public tranport. The price: one peso, fifty times more than the ticket paid to ride a "camel". In small towns horse rides are much more trustable. There are buggies for 2 or 3 passengers and even small "buses" propelled by a yoke of horses provided with bags behind their hindquarters to avoid streets been full of excrements. Outstanding.

In rural areas people raise chicken and pigs, and those who can do it grow small orchards or fish in the nearby seas to feed their families. Most of the times it is forbidden to sell these products. Fishermen must eat their fish. I met a family in Banes, on the oriental end of the island. They owned a couple of hectares but didn't dare to grow nothing else apart from yucca and some fruits. One night, while using the bathroom, I heard a strange noise coming from behind the shower curtains, I slowly pushed them away and once again was surprised in Cuba, there it was, a huge pig ("puelco") comfortably sitting in the tub. We kindly greeted each other and I closed the curtain back again. A few days later I had to travel sitting on top of a living pig on the most effective intern transport system: hitchhiking or thumbing or as they call it: doing "the bottle", due to the use of the thumb up as drinking from an invisible bottle. Half a dozen of countrymen and me get into the truck, destiny: Santiago de Cuba. The night before I had come from Antigua, a small fishing town with no cars and just one bar with no electricity just in front of the sea. I got into a very old train on Christmas Eve and just half way through it broke down. A lady, her son and me started to walk through sugar canes and sunrise roosters up to the highway were another half a dozen of countrymen were also waiting for a ride. This truck had only a meter of empty space at the back so there is were I ended up sitting on top of a pig which was tied by it's legs. When the owner got to his destiny he yelled at me:
"Hand me the puelco!! (pig)" – I didn't know how or where to grab it until another guy told me:
"Grab it from the guatacas…"
"That won't be from the balls right??" I asked embarrassed while the mentioned pig grunted.
"The ears, grab it from the ears you dumb one!" the whole truck laughed with me.

Food is an issue in Cuba. It can be hard to get. The bakery nearby sold mayonnaise sandwiches, lard sandwiches and the exquisite delicatessen: ubiquitous vegetarian or meat croquettes. Produced by the government, both had the same taste and no one knew what where they made of.

The next dialogue among deaf happened in a highway restaurant;
Me: "hello, what do you have here to eat?"
Waiter: "We have rum and tobacco"
Me: Ok…and to eat?
Waiter: Chico, I have rum and tobacco.
Me: I got it. But I would just like to eat something, anything…bread? Crackers?
Waiter (aroused): Which damn part didn't you get Chico?! There is rum and tobacco and that's it!
Me (acting upset and in a very soft voice): And to eat..?
The waiters answer cannot be published in a classy magazine like this one.

The train broke down in a place called Alto Cedro , and the night walk through the sugar canes took us to Marcané and then to Cueto where Fidel was born, finally to Mayarí. This information was a matter of laughter among my friends in



Santiago when I shared my adventures through the island. “The Chan Chan!” they screamed at me, the song of Compay. It seems that with no plans but fortune I had been walking around the lyrics of a famous song written by Compay Segundo.

A young 7 year old boy in La Havana came running to school and told his friends:
- “Last night my dad brought home a chicken leg so big it wouldn’t fit in the fridge!!”
Nobody believed him, they mocked him and told the teacher, who for the bad luck of the big mouth kid had heard on the radio: “Ostrich stolen from La Havana Zoo”. The kid’s unlucky father landed his bones in jail.

Queues. A usual image in communist societies was people standing in queues. Long lines of people waiting to get bread or shoes or liquor. In have in my mind those pictures of the Soviet Union with long gray lines standing on the snow in front of dirty walls. Cubans invented a way of standing in line but not be in it. And that took me 4 of my weeks there to decode it. I had even been discouraged from one of the best options of cheap food in La Havana: home made pizza. Problem was that each time I went to get some pizza I would go up to the window and asked for one with onions, suddenly all the people mumbled and the pizza guy would turn his back on me. I thought it might be forbidden to sell pizza to foreigners or even that onions could be reactionary, I even tried to cheat on them faking a Cuban accent:
-“Chico! Give me one with onions!”
Totally useless, everybody stared at me. I was kicked out over and over again. Until I learned the best kept secret in Cuba: when approaching the pizzas, or a bus stop, or the cinema one must yell “¡Ultimo!” (Last one!) Then someone will answer “Me!” and this will be the only person which will matter to us as he/she was the one who got there before us to the queue. In a while someone else will come in and will yell “Ultimo!” and we will answer “Me!” so that he knows who to look at. This is how Cubans wait for their turn under tree shades or playing domino. Chévere, isn’t it?

Rum. After tobacco, what you can find more in the island is for sure rum. Very good rum by the way. Which was a very long trip from La Havana, to I don’t remember where, suddenly turned into a nice gathering of friends, when the one speaking, pulled out a bottle of rum from the bottom of his backpack. Same thing happened during a recording session, which took place on the same day of my birthday, between concerts in the Latin Jazz Festival of La Havana. Which, thanks to my bursting in and after a couple of rounds, turned out to be so good and so much fun that they taped a theme for me with a rumba version of ‘japiverde’ (happy birthday) which I still keep and which I believe was edited in Spain to some success.

julian de morales 753 huaraz
cel. 01-992 636 624



vagamundo@bikerider.com
www.vagamundoperu.blogspot.com



Flame Grilled
Your Way Everyday
at Amma’s Place
steaks, burgers, chicken, trout
sausages, lasagnas, cannelone
Mon. - Sat., After - 2pm.
Sun., After 12m
Parque Ginebra (next to casa de Guias)

Barra energética de KIWICHA
Kiweat
energy bar
DIGEST NAT
Av. Manco Capac 310 Independencia - Huaraz
Tlf. 043 423080 . digestnat@terra.com.pe

CLUB DIABLO
Jr. Simón Bolivar 715 segundo piso - Huaraz
FREE ADMITTANCE



ichic willkawain

Fragmentos de una cultura extinta

Texto: Linsey Sayco
Fotografía: Sue & Sayco



A pocos minutos de la ciudad de Huaraz (aproximadamente a 45' si se va en combi) se encuentra el Centro Poblado de Paria-Willkawain, dentro del cual esta uno de los complejos arqueológicos más importantes de la zona nor peruana.

Aquí podemos observar a Willkawain e Ichic Willkawain (en la parte baja y alta respectivamente). Contrariamente a lo que muchos creen, estos dos monumentos arqueológicos no se encuentran separados, sino que están unidos entre sí por las construcciones que existen debajo de las viviendas ubicadas en el camino de herradura que los conecta (zona denominada Waychu, pero que aún no ha podido ser investigada).

Según las investigaciones realizadas en esta zona – a cargo del arqueólogo Juan Paredes Olivera- se sabe que los hallazgos en Ichic Willkawain son una manifestación regional de la cultura Wari (procedente de la ciudad de Ayacucho). La influencia del Imperio Wari trajo consigo innumerables cambios tanto en la ideología como en la construcción de los centros habitacionales por aquel entonces. Uno de estos cambios fue la aparición de edificaciones ceremoniales o 'chullpas', que fueron monumentos funerarios que se construían especialmente para enterrar a los personajes principales de aquel entonces y a los cuales se les conocía como 'mallquis' o momias.

Estos ancestros momificados fueron depositados en cada una de las chullpas de Ichic Willkawain (15 en total y de las cuales 2 son las principales) y eran veneradas a través de rituales o ceremonias religiosas alrededor de las mismas. Estas se realizaban con el fin de reforzar los lazos entre los ancestros y la población, de manera que los primeros ayuden con beneficios y prosperidad a los segundos. Las ceremonias religiosas eran de carácter cíclico, pues se hacían en días específicos y luego de un periodo de tiempo específico.

Una de las principales chullpas ubicadas dentro de este conjunto funerario está orientada al lado oeste y consta con de 2 pisos y 6 cámaras. En el primer piso se tienen 3 entradas independientes y presenta también una antecámara y cámara posterior que se conectan a través de pequeñas ventanas. En el ambiente del segundo piso están otras 3 entradas con igual número de cámaras.

Se cree que estas cámaras fueron usadas tanto para depositar a las momias como para las ofrendas. Precisamente, las ofrendas para los muertos que se encontraron en Ichic Willkawain fueron 3 en total y se han ubicado dentro y en los alrededores de las chullpas. La primera incluye 76 vasijas en miniatura, la segunda 21 vasijas rectangulares y la tercera 26 vasijas. Todas estas vasijas tienen a simple vista características similares pero, según los estudios, los estilos de elaboración son procedentes de diversas regiones del Perú. También se encontraron junto a ellas chaquiras de hueso, agujas de metal, huesos de camélidos, restos de tejidos y demás objetos de valor de la época.

Ahora bien, fuera de los muros que rodean el área ceremonial se encuentran las viviendas de élite (dos áreas habitacionales al oeste y este respectivamente), sectores compuestos cada uno por un patio central y habitaciones rectangulares alrededor de este patio. Aquí fueron hallados materiales domésticos como: morteros, batanes y piedras para moler.

VIGILANTES LAS 24 HORAS

Prefiere que se le llame cuidador pues siente que la palabra administrador no explica ese sentimiento que recae sobre sus hombros y lo empuja a proteger todo aquello que se encuentra dentro de Willkawain, complejo que ahora le toca cuidar y ese al que denomina "su complejo" (claro, "su" porque dice que ahí pasa todo el tiempo y siente que es "su" hogar).

Además, según nos cuenta Roger Valentín, ese sentimiento de pertenencia es tan gratificante que no piensa cambiar de rumbo, pese a que en muchos de los turnos (aunque lo confiesa con algo de pesar) le ha tocado quedarse toda la noche y eso dice es agotador "no pasa siempre, pero de cuando en cuando vienen turistas – huaracinos, extranjeros o pobladores de la zona- y malogran algo, pintan o tratan de meterse a las ruinas fuera del horario".

Así como él, Fortunato Huane también es cuidador y precisamente el día de nuestra visita estaba al frente del mantenimiento de toda la parte que comprende Ichic Willkawain. "Para mí a veces es muy pesado, porque no todas las personas saben que para entrar a Ichic primero tienen que pagar su entrada en Willkawain, así que cuando suben sin ella soy yo quien tiene que bajar con mi bicicleta por el camino de herradura a comprar los boletos" nos cuenta Fortunato.

Fortunato y Valentín son solo dos de las más de 6 personas que se encargan del cuidado y mantenimiento tanto de Willkawain como de Ichic Willkawain.

two myths that keep the world poor

dos mitos que mantienen al mundo en la pobreza

Global poverty is a hot topic right now. But anyone serious about ending it needs to understand the true causes, argues Indian environmentalist Vandana Shiva.

La pobreza mundial es un tema candente hoy en día. Pero cualquiera que quiera terminar con ella debe entender las causas verdaderas, argumenta la ambientalista Hindú Vandana Shiva.

From rock singer Bob Geldof to UK politician Gordon Brown, the world suddenly seems to be full of high-profile people with their own plans to end poverty. Jeffrey Sachs, however, is not a simply a do-gooder but one of the world's leading economists, head of the Earth Institute and in charge of a UN panel set up to promote rapid development. So when he launched his book The End of Poverty, people everywhere took notice. Time magazine even made it into a cover story.

But, there is a problem with Sachs' how-to-end poverty prescriptions. He simply vdoesn't understand where poverty comes from. He seems to view it as the original sin. "A few generations ago, almost everybody was poor," he writes, then adding: "The Industrial Revolution led to new riches, but much of the world was left far behind."

This is a totally false history of poverty. The poor are not those who have been "left behind"; they are the ones who have been robbed. The wealth accumulated by Europe and North America are largely based on riches taken from Asia, Africa and Latin America. Without the destruction of India's rich textile industry, without the takeover of the spice trade, without the genocide of the native American tribes, without African slavery, the Industrial Revolution would not have resulted in new riches for Europe or North America. It was this violent takeover of Third World resources and markets that created wealth in the North and poverty in the South.

Two of the great economic myths of our time allow people to deny this intimate link, and spread misconceptions about what poverty is.

First, the destruction of nature and of people's ability to look after themselves are blamed not on industrial growth and economic colonialism, but on poor people themselves. Poverty, it is stated, causes environmental destruction. The disease is then offered as a cure: further economic growth is supposed to solve the very problems of poverty and ecological decline that it gave rise to in the first place. This is the message at the heart of Sachs' analysis.

The second myth is an assumption that if you consume what you produce, you do not really produce, at least not economically speaking. If I grow my own food, and do not sell it, then it doesn't contribute to GDP, and therefore does not contribute towards "growth".

People are perceived as "poor" if they eat food they have grown rather than commercially distributed junk foods sold by global agri-business. They are seen as poor if they live in self-built housing made from ecologically well-adapted materials like bamboo and mud rather than in cinder block or cement houses. They are seen as poor if they wear garments manufactured from handmade natural fibres rather than synthetics.

Yet sustenance living, which the wealthy West perceives as poverty, does not necessarily mean a low quality of life. On the contrary, by their very nature economies based on sustenance ensure a high quality of life—when measured in terms of access to good food and water, opportunities for sustainable livelihoods, robust social and cultural identity, and a sense of meaning in people's lives . Because these poor don't share in the perceived benefits of economic growth, however, they are portrayed as those "left behind".

This false distinction between the factors that create affluence and those that create poverty is at the core of Sachs' analysis. And because of this, his prescriptions will aggravate and deepen poverty instead of ending it. Modern concepts of economic development, which Sachs sees as the "cure" for poverty, have been in place for only a tiny portion of human history. For centuries, the principles of sustenance allowed societies all over the planet to survive and even thrive. Limits in nature were respected in these societies and guided the limits of human consumption. When society's relationship with nature is based on sustenance, nature exists as a form of common wealth. It is redefined as a "resource" only when profit becomes the organising principle of society and sets off a financial imperative for the development and destruction of these resources for the market.

However much we choose to forget or deny it, all people in all societies still depend on nature. Without clean water, fertile soils and genetic diversity, human survival is not possible. Today, economic development is destroying these onetime commons, resulting in the creation of a new contradiction: development deprives the very people it professes to help of their traditional land and means of sustenance, forcing them to survive in an increasingly eroded natural world.

A system like the economic growth model we know today creates trillions of dollars of super profits for corporations while condemning billions of people to poverty. Poverty is not, as Sachs suggests, an initial state of human progress from which to escape. It is a final state people fall into when one-sided development destroys the ecological and social systems that have maintained the life, health and sustenance of people and the planet for ages. The reality is that people do not die for lack of income. They die for lack of access to the wealth of the commons. Here, too, Sachs is wrong when he says: "In a world of plenty, 1 billion people are

so poor their lives are in danger." The indigenous people in the Amazon, the mountain communities in the Himalayas, peasants anywhere whose land has not been appropriated and whose water and biodiversity have not been destroyed by debt-creating industrial agriculture are ecologically rich, even though they earn less than a dollar a day.

On the other hand, people are poor if they have to purchase their basic needs at high prices no matter how much income they make. Take the case of India. Because of cheap food and fibre being dumped by developed nations and lessened trade protections enacted by the government, farm prices in India are tumbling, which means that the country's peasants are losing $26 billion U.S. each year. Unable to survive under these new economic conditions, many peasants are now poverty-stricken and thousands commit suicide each year. Elsewhere in the world, drinking water is privatised so that corporations can now profit to the tune of $1 trillion U.S. a year by selling an essential resource to the poor that was once free. And the $50 billion U.S. of "aid" trickling North to South is but a tenth of the $500 billion being sucked in the other direction due to interest payments and other unjust mechanisms in the global economy imposed by the World Bank and the IMF.

If we are serious about ending poverty, we have to be serious about ending the systems that create poverty by robbing the poor of their common wealth, livelihoods and incomes. Before we can make poverty history, we need to get the history of poverty right. It's not about how much wealthy nations can give, so much as how much less they can take.

Desde el roquero Bob Geldorf al político inglés Gordon Brown, de repente el mundo está lleno de personas de alto perfil que tienen sus propios planes para acabar con la pobreza. Jeffrey Sachs no es solamente un humanitariano, sino también uno de los economistas más destacados del mundo, director del Earth Institute y encargado de un panel de la ONU para la promoción rápida del desarrollo. Así que cuando publicó su libro The End of Poverty [El final de la pobreza], todo el mundo prestó atención. Incluso salió en la portada de la revista Time.

Pero hay un problema con las recetas de Sachs sobre cómo acabar con la pobreza. Sencillamente no entiende de dónde viene la pobreza. Parece que la ve como el pecado original. "Hace unas generaciones, casi todo el mundo era pobre", escribe Sachs, y añade: "La Revolución Industrial creó nuevas riquezas, pero mucho del mundo se quedó atrás."

Esta es una historia de la pobreza totalmente falsa. Las personas pobres no son quienes "se han quedado atrás"; son las personas que han sido robadas. La riqueza acumulada por Europa y América del Norte es mayormente basada en las riquezas tomadas de Asia, Africa y América Latina. Sin la destrucción de la rica industria textil de la India, sin la expropiación del comercio de las especias, sin el genocidio de las tribus indígenas americanas, sin la esclavitud africana, la Revolución Industrial no hubiera dado nuevas riquezas a Europa o América del Norte. Fue esta expropiación violenta de los recursos y mercados del Tercer Mundo que creó la riqueza en el Norte y la pobreza en el Sur.

Los "pobres no son pobres por ser vagos o porque sus gobiernos sean corruptos". Son pobres porque otros se han apropiado de su riqueza, destruyendo su capacidad para crearla. Las riquezas acumuladas por Europa se basaron en las riquezas arrebatadas a Asia, África y Latinoamérica. Sin la destrucción de la rica industria textil de la India, sin la aparición del comercio de especias, sin el genocidio de las tribus indígenas americanas, sin la esclavitud africana, la revolución industrial no habría creado nuevas riquezas para Europa o los Estados Unidos. Fue la violenta absorción de los recursos del Tercer Mundo y de los mercados del Tercer Mundo lo que creó la riqueza en el Norte – pero simultáneamente creó la pobreza en el Sur.

Dos mitos económicos facilitan el separar dos procesos ligados íntimamente: el crecimiento de la opulencia y el crecimiento de la pobreza.

En primer lugar, se ve el crecimiento sólo como crecimiento del capital. Lo que se deja de percibir es la destrucción de la naturaleza y de la economía de subsistencia de la gente que crea este crecimiento. Las dos "externalidades" del crecimiento creadas simultáneamente – la destrucción medioambiental y la creación de la pobreza – son vinculadas luego de forma incidental, no a los procesos de crecimiento, sino entre sí. Se afirma que la pobreza crea destrucción medioambiental. Y se ofrece la enfermedad como remedio: el crecimiento resolverá los problemas de la pobreza y la crisis medioambiental, a los que inicialmente dio lugar. Éste es el mensaje central del análisis de Jeffrey Sachs.

El segundo mito que separa la opulencia de la pobreza es suponer que si produces lo que consumes es que no produces. Ésta es la base en que se trazan los límites de la producción para las contabilidades nacionales que miden el crecimiento económico. Ambos mitos contribuyen a la mistificación del crecimiento y del consumismo, pero también ocultan los procesos reales que crean la pobreza. Los costes invisibles del desarrollo han sido la destrucción de otras dos economías: la de los procesos de la naturaleza y la de la supervivencia de la gente. Ignorar o descuidar estas dos economías vitales es la razón por la cual el desarrollo ha planteado una amenaza de destrucción ecológica y una amenaza a la supervivencia humana, habiendo permanecido ambas, sin embargo, como "ocultas externalidades negativas" del proceso de desarrollo.

En lugar de verse como resultados de la exclusión, se presentan como "dejados atrás". En lugar de verse como los que sufren la peor carga de un crecimiento injusto bajo la forma de pobreza, se les presenta erróneamente como aquellos que no han sido tocados por el crecimiento. Esta falsa separación entre los procesos que crean la opulencia y los que crean la pobreza se encuentran en el corazón del análisis de Jeffrey Sachs. Por eso sus recetas agravarán y profundizarán la pobreza en lugar de ponerle fin.

Las economías y conceptos del desarrollo modernos apenas cubren una ínfima parte de la historia de la interacción humana con la naturaleza. Durante siglos los principios de la sostenibilidad han proporcionado a las sociedades humanas la base material para sobrevivir, obteniendo sus medios de vida directamente de la naturaleza a través de mecanismos de autoaprovisionamiento. Se han respetado los límites de la

naturaleza y éstos han marcado los límites del consumo humano.

Todas las personas en todas las sociedades dependen de la economía de la naturaleza para su supervivencia. Cuando el principio organizador de la relación entre la sociedad y la naturaleza es la sostenibilidad, la naturaleza se ofrece como propiedad común. Se convierte en un recurso cuando los beneficios y la acumulación se vuelven principios organizadores y dictan imperativamente la explotación de los recursos para el mercado.

Sin agua limpia, suelos fértiles y cosechas y diversidad genética botánica, la supervivencia humana no es posible. Esta propiedad común ha sido destruida por el desarrollo económico, dando lugar a la creación de una nueva contradicción entre la economía de los procesos naturales y la economía de supervivencia, porque la gente privada de sus tierras y medios de supervivencia tradicionales por parte del desarrollo es obligada a sobrevivir en una naturaleza cada vez más degradada.

La gente no muere por falta de ingresos. La gente muere por falta de acceso a los recursos. También aquí se equivoca Jeffrey Sachs cuando dice: "En un mundo de abundancias, mil millones de personas son tan pobres que sus vidas están en peligro." Los indígenas en la Amazonía, las comunidades montañesas en el Himalaya, los campesinos cuyas tierras no han sido expropiadas y cuyas aguas y biodiversidad no ha sido destruida por la deuda para crear una agricultura industrial poseen riqueza ecológica, incluso aunque no ganen un dólar al día.

Por otra parte, incluso con cinco dólares al día la gente es pobre si tiene que comprar los productos más básicos a precios elevados. Los campesinos indios convertidos en pobres y empujados hacia la deuda durante las pasadas décadas para crear mercados para las costosas semillas y productos agroquímicos a través de la globalización económica están poniendo fin a sus vidas por millares.

Cuando se patentan las semillas y los campesinos han de pagar un trillón de dólares US en concepto de royalties, su pobreza aumenta en un trillón de dólares US. Las patentes médicas aumentan los costes de los medicamentos para el SIDA de 200 $ US a 20.000 $ US, y los medicamentos para el cáncer de 2.400 $ US a 36.000 $ US para un año de tratamiento. Cuando se privatiza el agua y las corporaciones mundiales ganan un trillón de dólares US por convertir el agua en un bien negociable, los pobres aumentan su pobreza en 1 trillón de dólares US.

Los 50.000 millones de dólares US de "ayuda" del Norte al Sur son una décima parte de los 500.000 millones de dólares US que fluyen del Sur al Norte en concepto de pago de intereses y otros mecanismos injustos de la economía global impuestos por el Banco Mundial y el FMI. Con la privatización de los servicios esenciales y la globalización injusta impuesta a través de la OMC se convierte a los pobres en más pobres.

Los campesinos indios están perdiendo anualmente 26.000 millones de dólares US por la caída de los precios agrícolas debidos al dumping y a la liberalización del comercio, aresultas de una globalización injusta, que está haciendo que las empresas se hagan cargo de la comida y del agua. Más de 5 billones de dólares US van a ser transferidos por la gente pobre a los países ricos, sólo por la comida y el agua. Los pobres están financiando a los ricos. Si nos tomáramos en serio lo de poner fin a la pobreza, tendríamos que poner fin seriamente a los sistemas injustos y violentos que para crear riqueza crean pobreza robando a los pobres sus recursos, medios de vida e ingresos.

Jeffrey Sachs pasa por alto deliberadamente estos actos de "tomar" y sólo habla de "dar", lo que significa un mero 0,1% de lo que "toma" el Norte. Poner fin a la pobreza es más una cuestión de tomar menos que de añadir una cantidad insignificante a lo que se da. Para convertir la pobreza en historia se necesita primeramente elaborar una historia real de la pobreza. Y Sachs lo ha entendido rematadamente mal.

Vandana Shiva
(Dehradun 1952)
Científica, Filósofa y Ecofeminista
Premio Nobel Alternativo 1993

Pucca's
Cafetería y más...
Make your first step to the summit right!
Open from 6.30 am!
Earliest Breakfast in the Callejon de Huaylas
Try our Alpaca burgers!
Parque del Periodista s/n HUARAZ
Tlf. (043) 427034

Music & Drinks
TAMBO
Quien come y bebe en este bar
Solo muere de viejo
We're open every night from 8 p.m.
Until the last person leaves.
LIVE!
Folkloric Music
José de la Mar 776 Phone: 423417
Huaraz PERU

LAVANDERIA
"LIZ"
LAUNDRY
Servicio a Instituciones Publicas y Privadas
Service by kilograms same day service
Principal: Jr. Simón Bolívar 707
Sucursal: Jr. José de la Mar 674
Telf.: 42 4557 - 943 933 738 - # 312821
Horario Corrido: 8 a.m. - 9 p.m.

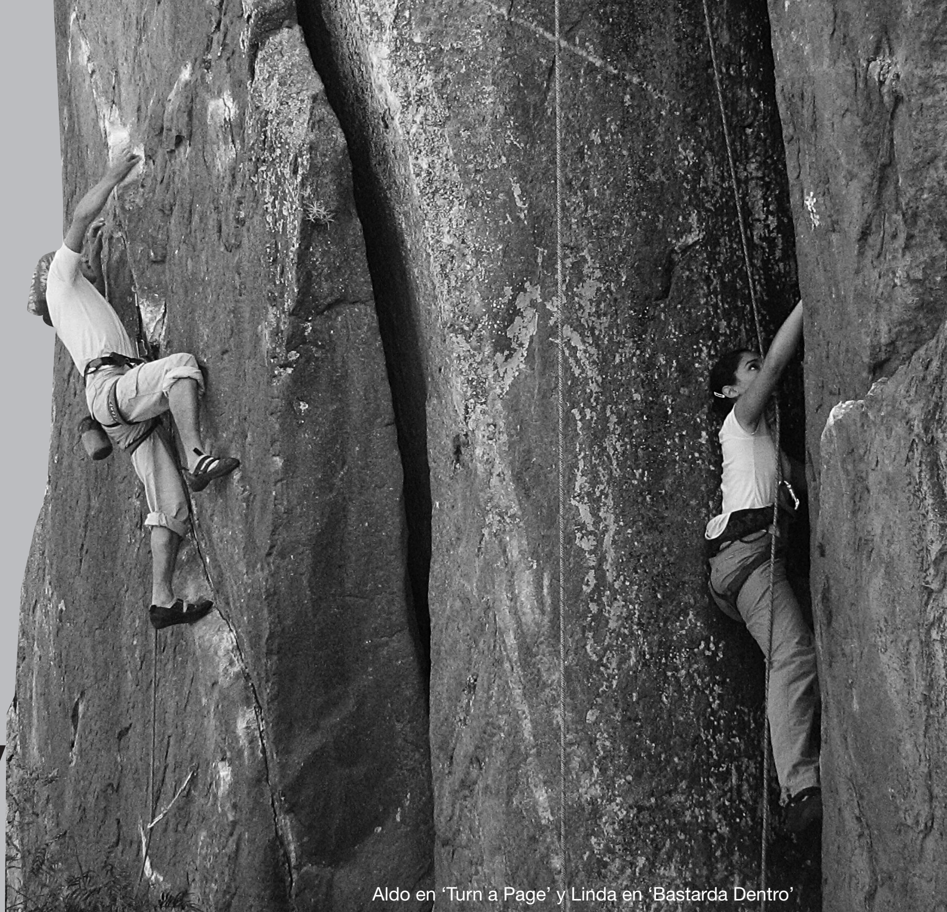
FREE SHOTS WHEN THE BARMAN IS IN THE MOOD
X bar
GET DOWN TONIGHT!
Av. Luzuriaga s/n (esq. con Gabino Uribe)
xxtreme-bar@hotmail.com

CHURUP
Bed & Breakfast
HUARAZ - PERU
www.churup.com
Lounge Bar
TV room w/cable
DSL Wireless Internet
Kitchen available
Laundry service
Book Exchange
2 living rooms w/fireplace
Spanish Classes!
Jr Amadeo Figueroa 1257 Huaraz
Tlf. 0051 (0) 43 4200 / 42 2584
info@churup.com

INKA PUB
jr jose de la mar 661-669
huaraz / telf. 421447
pmonterosa@yahoo.com
Monte Rosa

el rico vichay

Texto y Fotos por
Papakashki Produxiones

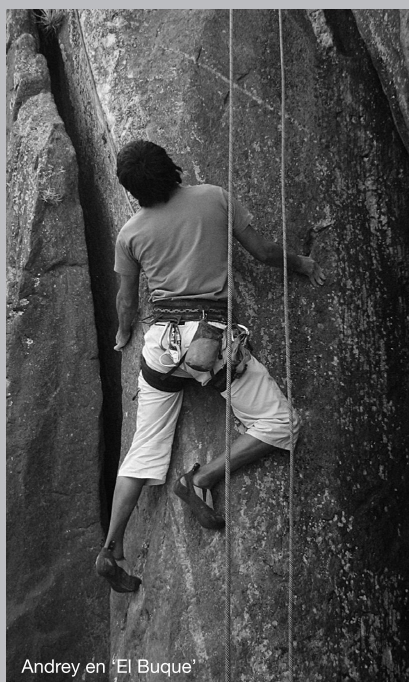

Aldo en 'Turn a Page' y Linda en 'Bastarda Dentro'

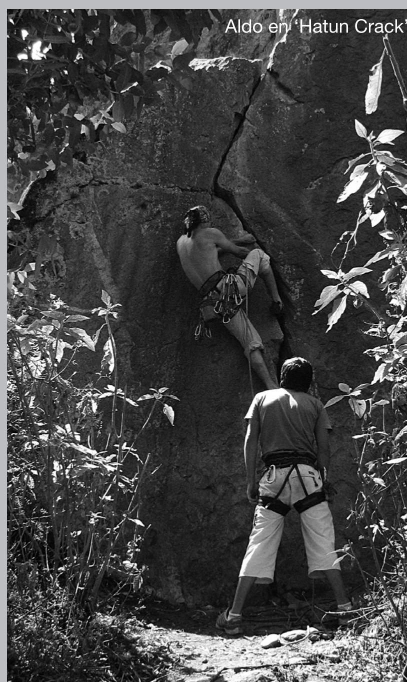
No es un sitio muy conocido. Sin embargo, consultando a algunos viejos escaladores como Selio Villón, este peñón que surge en medio de unas chacras ha sido frecuentado desde hace un par de décadas por los escaladores locales.

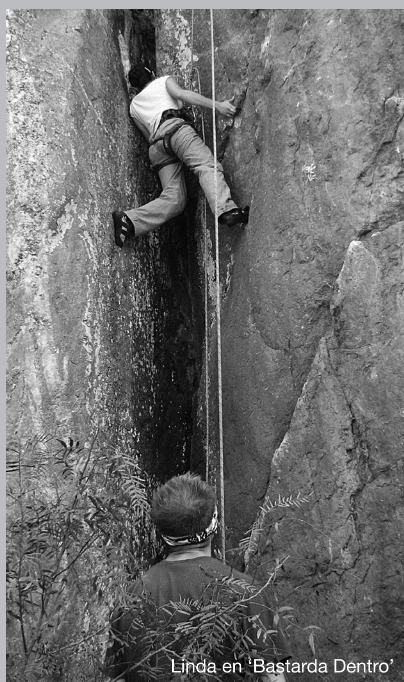
Para llegar desde Huaraz es muy fácil. Un taxi desde la ciudad puede valer sólo 5 soles, y si quieres ir con menos dinero, sólo basta tomar un colectivo que por 0.80 céntimos te deja en el grifo de Vichay y luego caminas unos 200 metros hacia el norte por la carretera Huaraz-Monterrey hasta el camino de entrada, más conocido como el 'Paradero Sillas', a unos 100 mts del troca.

Para llegar a la peña, ubicada en el lado de la Cordillera Blanca, hay que caminar unos diez minutos desde el camino de entrada. Cuando llegues a la primera encrucijada, anda por el camino de la izquierda. Cuando llegues a la segunda, anda por el camino de la derecha, justo en esta encrucijada verás un letrero señalando el camino hacia Monterrey y hacia Willkawain. Luego de caminar unos 20 mts llegarás a un tanque de agua de concreto pintado de color azul y la izquierda está el sitio.

La escalada es una actividad peligrosa por si misma, si decides escalar una de las rutas mencionadas aquí, estás haciéndolo corriendo los riesgos. Equipo de


Andrey en 'El Buque'


Aldo en 'Hatun Crack'


Linda en 'Bastarda Dentro'



escalada deportiva a llevar: casco, arnés, magnesio, mosquetones, cintas Daysi Chain, expréses, cuerdas y pies de gato. El terreno es privado así que si aparece la dueña darle la propina correspondiente, 5 soles. Luego de la escalada, recomendamos ir a comer cuy a los restaurantes cerca del río Santa en Vichay Bajo y tal vez luego solicitar unos masajes en el local de las kinesiólogas.

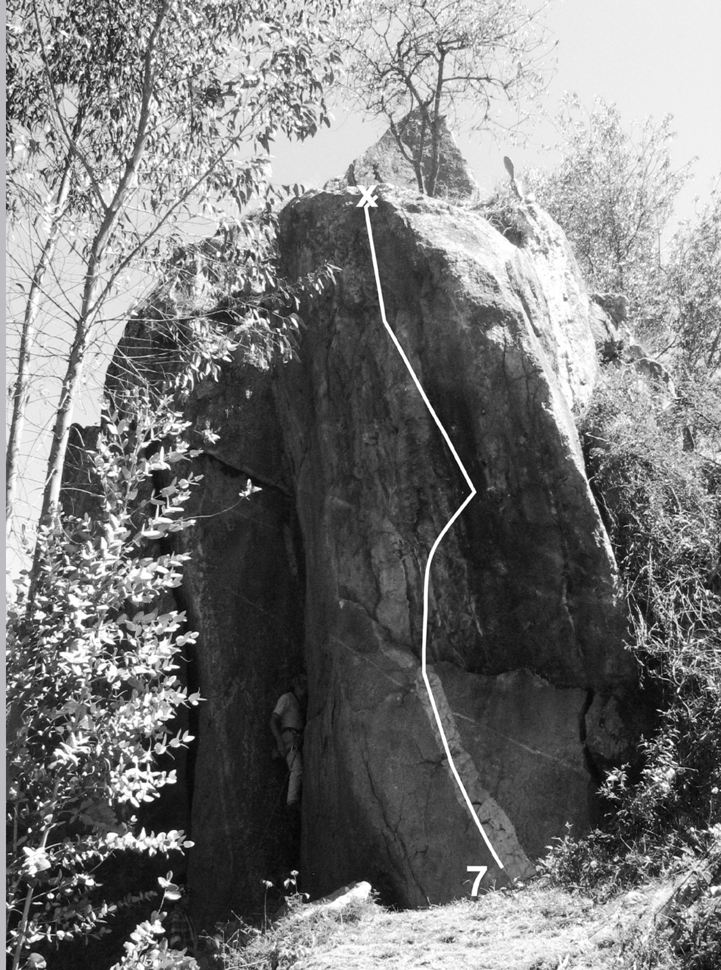
Agradecimientos a los amigos de Puka Summit por el viaje y la información brindada y también a Aldo Guerrero, Jorge Cruzado, Linda Briceño, Stefano Zirulia y Andrey Mata.

This climbing spot is not so well-known. However, if you ask old climbers like Selio Villon, this small crag that rises around farming fields has been frequented for some decades.

To get to the place from Huaraz is very easy, just take a taxi from the city for 5 soles. And if you want to go for less, take a colectivo for 0.80 centimos that drops you right next to the gas station in Vichay, then walk for 200 meters to the north along the Huaraz-Monterrey road up to the entrance path, known as 'Paradero Sillas', 100 meters away

Nro	Nombre	Grado	Altura	Estilo	Equipada por
1	Hatun Crack	6a	13 mts	Clásica	
2	Turn a Page	7a+	10 mts	Deportiva	Jorge Cruzado + Rob Harder
3	Ichic Crack	6a	9 mts	Clásica	
4	El Buque [en proyecto]	7c+ (?)	8 mts	Clásica	
5	Bastarda Dentro	6a	8 mts	Clásica	
6	Neurosis [en proyecto]	7b+ (?)	8 mts	Deportiva	Arnold Ramirez + Aldo Guerrero
7	Psicosis [en proyecto]	7c (?)	6 mts	Deportiva	Jorge Cruzado + Rob Harder + Ike Castillo

THE BOULDERING CAFE
YURAQ JANKA
equipo de camping y accesorios
Pasaje Agustin Loli 465 Huaraz PERU
Tlf. 426774 yuraqjanka@terra.com.pe
MOUNTAIN MEND



from the brothel.

To reach the rock, located in the Cordillera Blanca side of the valley, walk for 10 minutes. When you reach the first intersection, turn left. When you reach the second, turn right, at this intersection you will see a sign post showing the way to Monterrey and Willkawain. Then, after walking 20 meters you will see a blue concrete water tank; the spot is located to the left of this tank.

Climbing is an inherently dangerous activity; if you decide to climb any of the routes contained in this guide you are doing so at your own risk. Basic gear to bring: expresses, harness, helmet, cords and climbing shoes. The land is privately owned so if the owner appears pay him accordingly, 5 soles. After your climbing, we recommend you try the cuy at the restaurants next to the Santa river in Vichay Bajo and then maybe ask for some massages at the massage place close to the gas station.

We would like to thank our friends from Puka Summit for the trip and the information given, and also to Aldo Guerrero, Jorge Cruzado, Linda Briceño, Stefano Zirulia y Andrey Mata.

specializing in spit-roasted chicken



HUARAZ: Av. Luzuriaga Nro 919 - Tlf. (043) 427738 / 427719 DELIVERY
ILO: Jr. Moquegua 506 - Tlf. (053) 482420 AREQUIPA: Prolong. Dolores 119
www.labrasarojaperu.com





NATURAL RESERVE

3,503m/11,493ft

The Cordillera Blanca's nearest accommodation to favoured attractions & activities
Including: Santa Cruz – Llanganuco Trek, Lake 69, Llanganuco Lakes, Pisco Mountain
Suites, twins & dorms
Carpeted-baths-TV/DVD-surround sound-fireplaces.
All: ensuite-balconies-down duvets
International Restaurant & Bar
Organic food, 3 course meals, spring water on tap
Lodge activities & facilities
Volleyball, swimming, target shooting, laundry, library, DVDs, board games & mini gym
Extensive equipment rental

GPS Coordinates: S 0905.753 W 07741.846
At the entrance to the Huandoy Valley, on the very edge of the National Park

PERU´S ADVENTURE CENTRE & LUXURY MOUNTAIN LODGE
View from Lodge: Glistening Huandoy 6,395m/20,981ft
Walk - Bike - Climb - Canoe - Relax
Huaraz - Perú
hello@llanganucolodge.com (0051) 943-669580 / Charlie: 943-961099

Cordillera Blanca
Escaladas
Parte norte

•Edición limitada, actualizable por Internet
•Guía exhaustiva y rigurosa
•323 escaladas a 100 cimas
•25 aproximaciones (trekking) a cada montaña
•Mapa básico de la cordillera

www.andesinfo.es



AGENCY SPECIALIZED IN MOUNTAINEERING EXPEDITIONS





Aldo Guerrero

av luzuriaga 565 huaraz, perú
office: (51) (43) 427 216
cel.: (51) (43) 943 603 566
www.pukasummit.com
aldopatricio27@gmail.com

rinconcitos clásicos de huaraz

Por Sue Montesinos
Fotografía: Sue Montesinos, Linsey Sayco y Zoe P. Massey



Chocho. Foto: Zoe P. Messey

Un interesante recorrido por locales de comida a veces “no tan conocidos, pero bien concurridos”, nos dejó con unos kilitos de más y la satisfacción de habernos ilustrado con su historia, sus secretos culinarios y demás, con orden extra de colesterol sin cargo adicional.

Esto nos demuestra que “no hay que dejarse llevar por la forma”, la humildad de muchos locales dedicados al negocio de la comida, que solo tienen tras sus puertas muchas gratas sorpresas y exquisitos sabores. Aquí queda demostrado que traspiés tenemos todos, pero la satisfacción está en levantarse, estas son historias “de gente guerrera”:

EL TAITA
Donde el chocho se puso frac y michi

Este es un lugar donde podemos darle gusto a los ojos y comer el potaje típico preferido por los jóvenes: el chocho. Le daremos gusto a los ojos porque existe aquí, una interesante galería de fotos a blanco y negro de Huaraz, hasta antes de que aconteciera el terremoto en 1970, y el gusto al paladar –porque no- ya que degustaremos el riquísimo cebiche de chocho, plato emblema de la “Chochería El Taita”.
“Sólo necesitaba un pretexto para exhibir las fotos” afirma don Ferrer, quien nos contó que por mucho tiempo tuvo un grueso archivo fotográfico de más de 500 fotos (varias fotos las consiguió cambiando sus cosas y comprándolas incluso a sus propios hermanos) pero que no sabía cómo mostrarlas al mundo, así que un día, se dio cuenta del poco valor que se le había dado al chocho, aquí nació su pretexto y el comienzo de un nutritivo negocio.

“Yo le puse frac y michi al chocho”, nos dijo don Ferrer, alegando que hace mucho tiempo, “el chocho era la comida de los chanchos” y que luego pasó a ser el alimento de los campesinos de más bajo nivel, quienes lo utilizaban de excusa perfecta para tomarse un “chocho con alcohol” en las cantinas. Posteriormente una Chochería “un tal Pedro, Pedrito, petruquio, no sé”, comenzó con el negocio de la venta de chocho. Pero es ahora que el cebiche de chocho es el más pedido por jóvenes, adultos y turistas “de clase media y alta” en su local, el cual también ha sido y es frecuentado por presidentes regionales y demás personalidades. Es decir el favorito de la gente chic.

Ahora, como el local es tan frecuentado y bien visto, y tomando en cuenta que “el chocho se ha pituqueado en El Taita”, la preparación del chocho no podía desentonar, así que don Ferrer se esforzó por darle una bonita –aunque más afanosa- cara: el chocho (con su riquísimo sabor picante en limón, sal y demás ingredientes), acompañado por una ensalada mixta, en un pequeño recipiente –aparte- la cebolla picada, en otro la canchita serrana, en otro la leche de tigre y en el último el chicharrón de pota.

Algunos comensales dicen que el sabor del chocho es picante para verse obligados a pedir un refresco de maracuyá, o chicha –para colaborar con los ingresos de don Ferrer-, pero sea como sea, aquí se definen los expertos del rocoto. Si es cliente asiduo, entonces ya comprendió de lo que estamos hablando.

BOLBO
En la cabeza está el gusto

Él quiso decir “voltio”, sin embargo por un error de dicción u oído ocasionado por su tartamudez de años mozos, lo bautizaron como BOLBO, nombre que hoy tiene el puesto de Don Carlos Atienzo Guerra (68) en el mercado central de Huaraz, donde sus conocidísimos caldo de cabeza y de gallina se sirven desde la hora en que abre el mercado (6 am) hasta las 8 o 9 de la mañana como máximo; es decir que “en dos patadas se acabó”, como él mismo cuenta.

“El secreto es la cabeza de carnero macho” que según dice Don Carlos es la que bota buen caldo. Para el caldo de gallina, pues el secreto es la

gallina y no el gallo, aunque cuando le piden una "buena presa" les da gallo para que todos estén contentos.

El pequeño empresario – en sentido figurado porque físicamente no es muy pequeño- inicio desde cero, heredando el puesto de su madre, de quien también heredo la sazón. Su padre le dejo también de herencia su enfermedad "la garrota" como él llama refiriéndose a su artritis y algunos detalles biológicos que le impiden degustar – por mas raro que parezca- de su propio caldo de cabeza, aunque para "no morirse de la angustia mirando" de vez en cuando se toma su caldito pero de gallina.

Don Carlos está prohibido también de volver a beberse un "calientito" o té con alcohol. Sin embargo, el primer día del año se da su descansito y se toma unas cuantas, "para empezar con buen pie" y claro que así le va siempre, ya que mínimo en fiestas se venden 300 platos de caldo de cabeza y 800 de caldo de gallina diarios.

Así que si alguno quiere ir a degustar un riquísimo caldo de cabeza o gallina en BOLBO, tendrá que madrugar – o lo que ocurre más seguido- pasarse de la discoteca al mercado para la respectiva "cura de cabeza" acompañada de sus cebollita, rocoto, limón, buena atención e higiene. Que más se puede pedir.



Don Ferrer


Bolbo



Jorge


Alex

LA POSTA
Una parada obligatoria

Un atentísimo empresario de "los anticuchos y el rachi", nos recibió tras el pequeño mostrador de su orgullo: "La Posta", un local acogedor y tranquilo donde podemos degustar de sus riquísimos platos hechos en parrilla al carbón.

El negocio comenzó cuando joven e inexperto él, aceptó la idea de un amigo para poner un negocio, "el puso la parrilla y yo casi todo lo demás" afirma Jorge Luis Estrada (45), quien curado de las sociedades, hoy maneja su propio negocio que cumple ya 20 largos años.

Luego, al invitarnos dos porciones, con rachi, anticuchos y mollejitas, Jorge se ganó aun más nuestra simpatía. El sabor: delicioso y el acompañamiento Light: una ensalada de caihua y rabanito que prepara desde que hace mucho tiempo, pues unas clientes "gorditas" le pidieron algo que les ayude a conservar la línea.

El autor de la frase "por si acaso estoy solterito" afirma que la gente prefiere su local porque es el único especializado en anticuchos, además él no vende cerveza desde hace 10 años, sino una refrescante chicha morada que no utiliza piña, si no otro ingrediente secreto.

"Me gusta mi negocio, lo limpio, le digo cosas lindas, lo trato bien, me encanta estar aquí" afirma el orgulloso dueño de este local, quien no se limita sólo a supervisar, sino que, con mucho gusto hace las compras, adereza y pica las carnes, atiende las mesas… con decir que solo cuenta con dos personas de apoyo: uno en la parrilla y otro en la atención de los clientes, porque casi todo lo quiere hacer él.

Con todas estas referencias, ud. Puede acercarse a "La Posta" de 6.30p.m a 10.30p.m a degustar su rico rachi por solo S/.4 o un "La Posta" que consta de rachi, pollo, un palito de anticucho de corazón y mollejitas a S/.8, platos y bebidas al escoger en un ambiente que aunque pequeño, le hará sentir como en casa.

RIBERAS DEL RIO SANTA
De la Región, su encanto

Es difícil imaginar inmenso local en sus inicios: un solo ambiente, cinco mesas, el cielo huarasino como único techo y una cocina provisional para sacar de apuros. Ahora Alex Ibarra (28), el casi dueño del recreo "Riberas del Río Santa" desde que se inició el negocio hace ya seis años, afirma no saber "exactamente cuantas sillas y mesas hay" y es que el conteo se hace difícil con casi diez ambientes repletos de las mismas.

"La atención es personalizada y la sazón es buenísima en todos los platos" nos comenta Alex, además cuentan con tres cocinas –todas a leña- donde se realizan las labores por separado, para que por ejemplo no exista la posibilidad de encontrar una pluma dentro de la llunca o unos pelos de cuy en el plato de picante.

"El picante de cuy es el más pedido" nos dice Alex –no lo dudamos, ya que hasta parece que el cuy se pone feliz de estar en el plato- sin embargo todos los platos tienen un sabor especial por la leña con que se cocinan (diferenciándose de los demás), o por lo menos así lo demuestran sus clientes asiduos que en su mayoría son de la zona.

Por si su terreno de 3000m2 y su capacidad para mas de 1100 personas no fuera suficiente, el piensa construir a mediano plazo,

otro “Riberas” en la ciudad de Carhuaz, para que no se prive a nadie de la sazón, por supuesto. Así que alerta para las señoritas que quieran buscar fortuna, al parecer Alex aun está soltero.

Y si Ud. quiere alquilar el local para un compromiso social (matrimonios, bautizos, parrilladas, fiestas trance y más), puede acceder a un solo ambiente al módico precio de S/.1 000, pero si además desea decoración completa (techo, mesas, sillas) son como S/.4 000 o S/.5 000, este tipo de contratos se dan cada varias lunas. Sin embargo, siempre se puede acceder a la opción de contratar la comida y el resto le sale gratis: atención, música, vigilancia y tiempo ilimitado. Ud elige.



***

Así pudimos constatar cómo una vez más, el peruano triunfador es el que viene de muy abajo, y que nada tiene que envidiarle a nadie, porque con su empeño y a veces muchos años de dedicación, la vida se va tornando más fácil. Estos fueron algunos de los personajes que se merecen la Medalla de Oro en honor al esfuerzo, aquellos cuya mejor publicidad es la recomendación entre sus clientes y por supuesto hay muchos más; ellos no solo nos venden sus productos, está su valor agregado: la buena atención, el bajo precio y años de su vida dedicados al trabajo. Esto es un ejemplo a seguir y una invitación a comer.

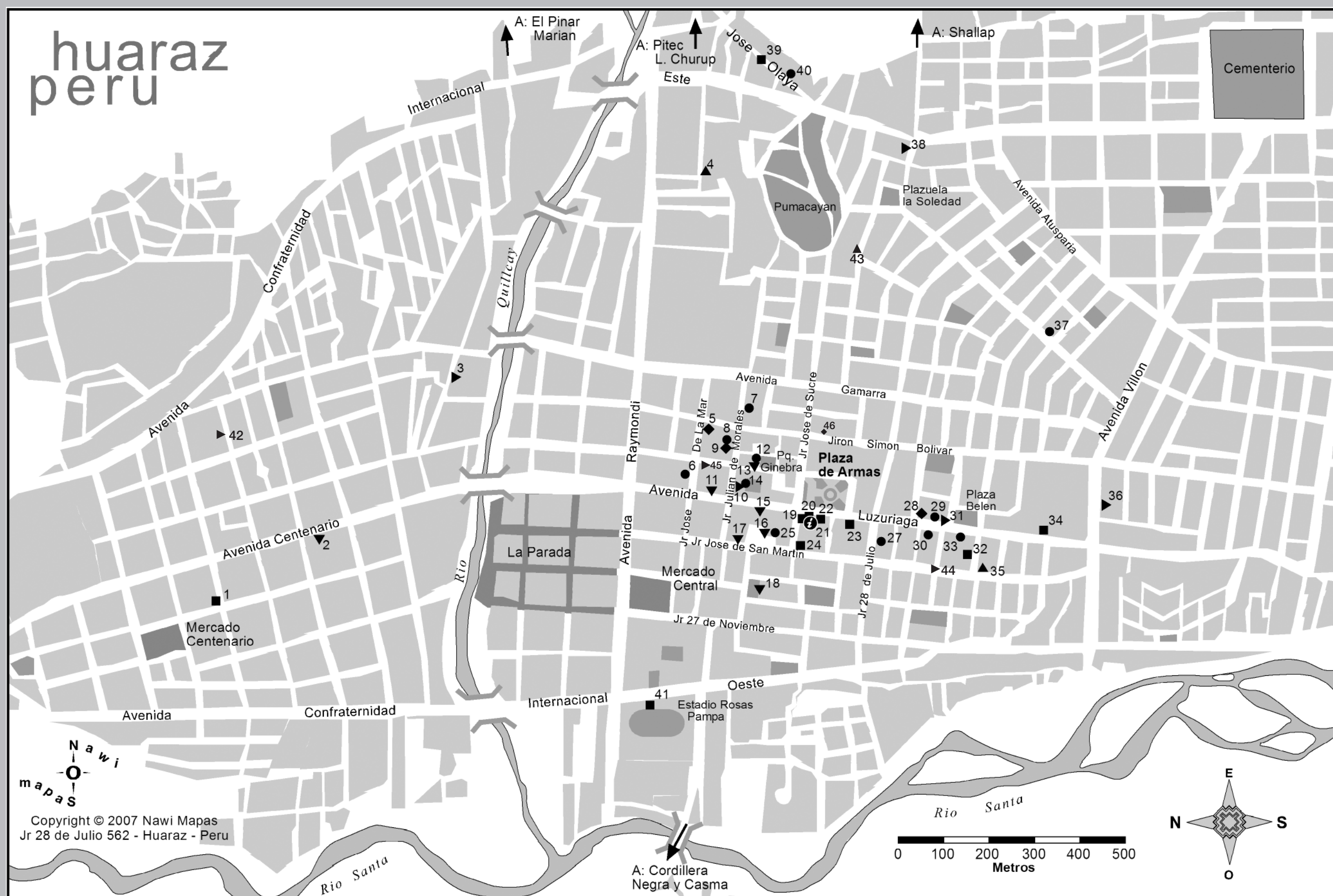


Imagina todo lo que puede pasar en 80m2...
prolongación san martín 10 barranco. tel: 252-9146 www.galeria80m2.com

asesoría en comunicaciones
redacción, edición, corrección y
traducción de textos con creatividad y calidad
melissa.vicich@gmail.com
tlf. 264 0578
cel. 993 450 872

El Fogón
POLLOS, TRUCHAS Y PARRILLADAS
Mariscal Luzuriaga 928 2do Piso
Huaraz
Reservas (043) 421267
REGIONAL FOOD
(Prepared to Western Standards)
Jr José Olaya 218 Huaraz
Tlf. (043) 427169
www.elfogon.com.pe

Las Tulpas & Chimichurri
Restaurant & Bar
Relax and enjoy your meal
in our warm & lovely garden
- Good food & Reasonable prices
- Breakfast, tropical fruit juices - Ice-cold beer, refreshing pisco sour
- Ceviche, Cuy, BBQ, Hamburgers - Sirloin steaks Veggie food
Open from 7am to 11pm Julian de morales 759 Huaraz - Cel: 043-943900676



INDICE DE ANUNCIANTES / ADVERTISERS INDEX

■ Instituciones Clave / Key Institutions

1 Clínica San Pablo
19 Caja Municipal del Santa / Bank
20 Correo / Post Office
21 Información Turística
22 Municipalidad / City Hall
23 Museo Arqueológico
24 Policía / Police
32 Parque Nacional Huascarán
34 Hospital
39 Barrio Jose Olaya
41 Estadio Rosas Pampa

● Comida / Food

6 Monterosa
7 La Luna
8 El Rinconcito Minero
8 Las Tulpas
12 Amma
14 Pucca's
25 Pachamama
27 California Café
29 La Brasa Roja
30 El Fogón (Av Luzuriaga)
33 Flor de Canela
40 El Fogón (Barrio Olaya)

▲ Alojamiento / Accomodation

4 Hotel San Sebastián
35 Hotel El Tumi
43 Albergue Churup

▼ Agencias / Agencies

2 Explorandes
11 Puka Summit
13 Casa de Guias
15 Monttrek
16 Andescamp
17 Andean Kingdom
18 Galaxia Expeditions

◆ Bares & Discos / Bars & Clubs

5 El Tambo
5 Zero Drama
9 Vagamundo
28 Xtreme Bar
46 Club Diablo

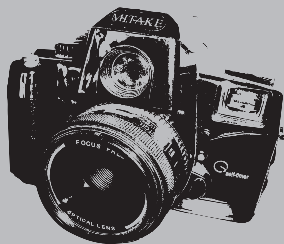
► Varios / Others

3 Kiweat
10 Conchucos
25 Huaraz Satyricon
31 Video Uno
36 Centro Holístico
38 Yuraq Janka Mountain Mend
42 The Evolution
44 Incorporarte
45 Lavanderia Liz

SAN SEBASTIAN HOTEL
* Adventure & Tourism Agency
* Terraces and gardens
* Restaurant Cafe "Las Leñas"
* Laundry service
* Private Parking
Jr. Italia 1124 Huaraz - Perú Telf.: 0051-43-426960 / 0051-43-425856
E-mail: reservas@sansebastianhuaraz.com / www.hotelhuaraz.com

El Rinconcito Minero
Peruvian and International Cuisine
Open: 7am to 23hrs
julian de morales 757 huaraz
telf. (043) 42 2875 - cel. 9811485 - jenrry672@hotmail.com

KUSHI KUSHUN





Julie en la Quebrada Llaca



Miguel Piedra filmando en Huanchac - Gira de Nomades



Wayne, Kevin, Ceci, Tina y Lucia en el Vagamundo



Virendra en live session en el parque del periodista

dibujos censurados

de piero quijano por el gobierno peruano en el 2007

piero quijano's censored drawings

by peruvian government in 2007



'To the nation's heroes'



'the company reserves the right of admission'



Calle Recoleta (la angosta) 625
Centro histórico Cusco
Delivery: 084 255832



Hostel for travelers

...your home
far away from home

Grimaldo del Solar 459 Miraflores Lima Perú
Tlf. (511) 4453816 info@albergueverde.com
www.albergueverde.com



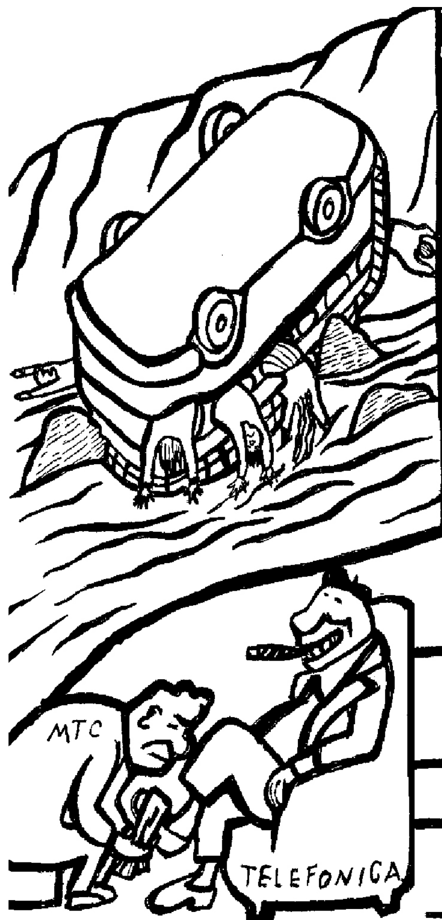
Strategically located three blocks from the Plaza de Armas (city center).

Our hospitality and warm environments will make you discover the magic of the Andean world.

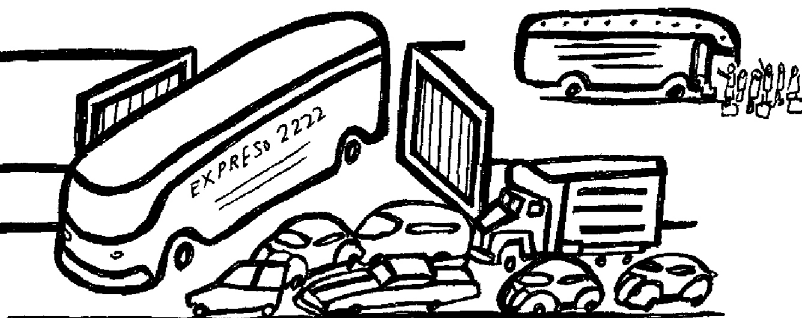


Pumacurco 490 - Cusco
Telf.: 084 255672 Nextel: 424 5704
hostalbuenavistacusco@gmail.com

KAFKA PARA EL PERÚ



CASI A DIARIO ALGÚN OMNIBUS INTERPROVINCIAL SUFRE UN ACCIDENTE CON MUERTOS Y HERIDOS. SALVO A LOS DEUDOS, A NADIE MÁS PARECE IMPORTARLE. AH, BUENO Y A LA PRENSA QUE SE REGODEA IMPARCIALMENTE. ¿EXISTE UN MINISTERIO DE COMUNICACIONES? ¿DÓNDE QUEDA? ¿A QUÉ SE DEDICA? ¿DÓNDE MIERDA QUEDA? NADIE CONTROLA LAS EMPRESAS DE TRANSPORTE TERRESTRE, NI SIQUIERA SUS INSTALACIONES QUE FUNCIONAN EN CUALQUIER PARTE GRACIAS A LA PASIVIDAD (¿O AL ACEITADO?) DE LOS ALCALDES DISTRITALES. LOS CHOFERES GANAN CASI NADA. PARA GANAR UN SENCILLO, SUBEN PASAJEROS FUERA DE LA NOMINA, A LA SALIDA DE LA CIUDAD.



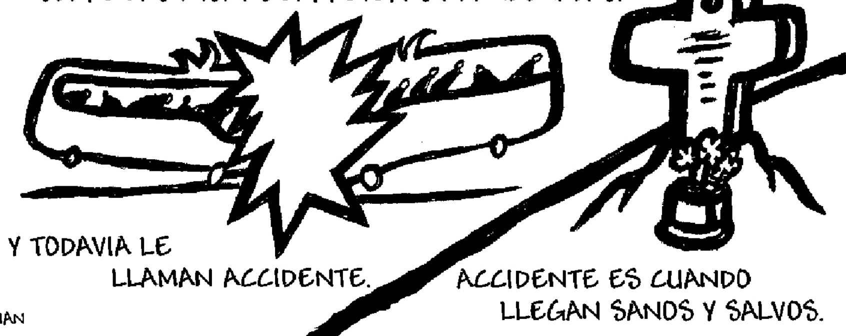
LA FLOTA DE OMNIBUS NO VALE NADA. NO PASARIA LA REVISIÓN TÉCNICA SI HUBIESE. SON MÁQUINAS VIEJAS A LAS QUE LES FALLAN LOS FRENOS, EL TIMON, LAS LUCES, LAS LLANTAS, ETC. EL ESTADO (¿DÓNDE ESTARÁ?) NUNCA HA INVERTIDO EN CARRETERAS. EXCEPTO A PEDIDO DE EMPRESAS MINERAS O DE EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS AGRICOLAS. LOS PASAJEROS PODRÍAN RECLAMAR POR LA GENTE EXTRA QUE SUBE, POR LA INCOMODIDAD, EL RETRASO. LOS QUE SUBEN PODRÍAN RECLAMAR POR VIAJAR DE PIE LARGAS DISTANCIAS.



TODOS PODRÍAN RECLAMAR POR EL PÉSIMO ESTADO DEL BUS, DEL CHOFER, DE LA CARRETERA. PERO LOS PERUANOS NUNCA RECLAMAN PORQUE AL FINAL DE CUENTAS "TODOS QUIEREN VIAJAR" Y ES CIERTO. SE LAS ARREGLAN COMO PUEDEN EN TIERRA DE NADIE. Y ENTONCES VIENE LO INEVITABLE, SUCEDE A DIARIO ENTRE BUSES EN LAS MISMAS PÉSIMAS CONDICIONES, CON LOS MISMOS CHOFERES SIN DORMIR, SIN BREVETE, MAL PAGADOS, LOS MISMOS PASAJEROS POBRES PASIVOS SOBRE LAS MISMAS CARRETERAS ABANDONADAS.



Y TODAVIA LE LLAMAN ACCIDENTE.



ACCIDENTE ES CUANDO LLEGAN SANOS Y SALVOS.

komik PIERO QUIJANO / rediseño CHERMAN

Espergesía

Yo nací un día
que Dios estuvo enfermo.

Todos saben que vivo,
que soy malo; y no saben
del diciembre de ese enero.
Pues yo nací un día
que Dios estuvo enfermo.

Hay un vacío
en mi aire metafísico
que nadie ha de palpar:
el claustro de un silencio
que habló a flor de fuego.

Yo nací un día
que Díos estuvo enfermo.

Hermano, escucha, escucha...
Bueno. Y que no me vaya
sin llevar diciembres,
sin dejar eneros.

Pues yo nací un día
que Díos estuvo enfermo.

Todos saben que vivo,
que mastico... Y no saben
por qué en mi verso chirrían,
oscuro sinsabor de féretro,
luyidos vientos
desenroscados de la Esfinge
preguntona del Desierto.
Todos saben... Y no saben
que la luz es tísica,
y la Sombra gorda...
Y no saben que el Misterio sintetiza...
que él es la joroba
musical y triste que a distancia denuncia
el paso meridiano de las lindes a las lindes.

Yo nací un día
que Dios estuvo enfermo,
grave.

Epexegesis

I was born on a day
when God was sick.

Everybody knows that I am alive,
that i am bad; and they do not know
about the December of that January.
For i was born on a day
when God was sick.

There is a void
in my metaphysical air
that no one is going to touch:
the cloister of a silence
that spoke flush with fire.

I was born on a day
when God was sick.

Brother, listen, listen...
Okay. And do not let me leave
without bringing Decembers,
without leaving Januaries.
For i was born on a day
when God was sick.

Everybody knows that i am alive,
that i chew...And they do not know
why in my poetry galled winds,
untwisted from the inquisitive
Sphinx of the Desert,
screech an obscure
coffin anxiety.

Everybody knows... And they do not know
that the Light is consumptive,
and the Shadow fat...
And they do not know how the Mystery
synthesizes...
how it is the sad musical
humpback who denounces from afar
the meridional step from the limits to the Limits.

I was born on a day
when God was sick,
gravely.

Por César Vallejo
De Los Heraldos Negros, 1918